FECHA: Bogotá, 08/07/2025

HORA: 4:00 p.m. - 04:30 pm.

LUGAR: JARDIN CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

TEMA: BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (RECIBIDO)

ASISTENTES: TALENTO HUMANO

ORDEN DEL DÍA:

1. BIENVENIDA.
2. PRESENTACION DE IMÁGENES
3. SOCIALIZACION CON EL TALENTO HUMANO.

DESARROLLO:

El día de hoy se socializa con el talento humano las buenas prácticas de manufactura (BPM) retomando el tema de la recepción de los alimentos. Teniendo en cuenta la siguiente información. Por medio de una infografia. En esta capacitación se habla sobre La recepción adecuada de manzanas (u otras frutas) en el área de nutrición de un jardin infantil es un proceso fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y el adecuado desarrollo de los niños.

Powered by CamScanner

1. Garantía de calidad e inocuidad

Verificación del estado del alimento: Recibir manzanas en buen estado (sin golpes, moho, ni partes blandas) asegura que el alimento es seguro para el consumo infantil. Prevención de enfermedades: Una mala recepción puede permitir el ingreso de frutas contaminadas o descompuestas, lo que aumenta el riesgo de intoxicaciones alimentarias.

2. Promoción de hábitos saludables

Las manzanas frescas, limpias y en buen estado contribuyen a ofrecer a los niños alimentos nutritivos y apetecibles, incentivando el consumo de frutas como parte de una alimentación balanceada. Un alimento mal presentado o de mala calidad puede generar rechazo por parte de los niños, afectando su educación alimentaria.

3. Control del proceso nutricional

Una buena recepción implica revisar aspectos como: fecha de entrega, cantidad, temperatura, proveedor, y condiciones de transporte. Esto permite mantener registros claros y trazabilidad, que son clave para auditorías, planes de mejora y cumplimiento de normas sanitarias.

4. Cuidado del presupuesto institucional

Si no se controla bien la recepción, se puede aceptar fruta dañada que no se usará, generando desperdicio y pérdidas económicas. Una correcta recepción ayuda a reclamar productos en mal estado al proveedor y evitar que se incurra en gastos adicionales.

5. Responsabilidad educativa

El área de nutrición también tiene un rol pedagógico. Garantizar productos en buen estado respalda el mensaje que se transmite a los niños sobre el valor de una alimentación sana, responsable y consciente.

Una buena recepción de manzanas en un jardín infantil es clave para asegurar alimentos seguros, frescos y nutritivos, proteger la salud de los niños, educarlos en hábitos saludables y cuidar los recursos institucionales. Forma parte esencial de una gestión alimentaria responsable y profesional.

Powered by CamScanner

ASIGNACIÓN PARA RECIBO DE ALIMENTOS: Asignar días: el responsable del servicio de la unidad operativa delegará la asignación de los días para el recibo de los alimentos según los grupos de alimentos.

Designación de la persona encargada de recibir los alimentos: el responsable del servicio de la unidad operativa asignará a la persona que se encargará del recibo; esta persona debe estar capacitada para esta actividad.

Lugar de recibo: el sitio destinado para el recibo de alimentos debe contar con las condiciones higiénicas sanitarias de acuerdo a la normatividad vigente. Que es la unidad operativa en la que nos encontramos laborando.

- Equipos y utensilios para el recibo de alimentos: cada unidad operativa debe contar con los siguientes equipos y utensilios:
  - Básculas.
  - Termómetro.
  - Estibas o canastillas, que pueden usarse como base.

VERIFICACIÓN DE CANTIDAD, CALIDAD Y OPORTUNIDAD: La persona encargada deberá verificar la cantidad de alimentos recibidos contra la cantidad solicitada. Para la oportunidad se verificará teniendo en cuenta los días y horarios establecidos por grupo de alimentos. La verificación descrita en este numeral debe diligenciarse en el formato FOR-PSS-230 "FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS". En la verificación de la calidad se evaluará las características organolépticas y físicas de los alimentos, teniendo en cuenta la normatividad vigente, la temperatura de los alimentos y los siguientes criterios de calidad

ACEPTAR PRODUCTOS Y REGISTRAR OBSERVACIONES DE SER NECESARIO: La persona debe registrar en la factura y/o remisión, las observaciones resultantes de la verificación de calidad (aceptación o rechazo), cantidad (faltante o sobrante) y oportunidad (fecha y hora de entrega). En caso de que se presente inconsistencia, se debe informar al responsable del servicio de la unidad operativa para que realice el respectivo reclamo al proveedor cuando los alimentos sean suministrados directamente. Luego de recibir los alimentos a conformidad debe firmarse la factura y/o remisión.

TRASLADO DE ALIMENTOS AL ÁREA DE ALMACENAMIENTO: La persona encargada del recibo de alimentos deberá trasladarlos del área de recibo al área de almacenamiento, preparación o servido, según la necesidad. Debe tenerse cuidado de no colocar los alimentos en el piso, colocándolos en canastillas con canastilla base. Los alimentos de alto riesgo epidemiológico como cárnicos deben ingresar al almacenamiento primero de manera que se mantenga la cadena de frío. En el momento que ingresan los alimentos al área de almacenamiento se debe diligenciar el control de ingreso y salida de alimentos, el cual especifica la cantidad de alimentos que entra y sale del área de almacenamiento.

Powered by CamScanner

Para tener en cuenta

Medidas preventivas para el termómetro

- Los termómetros para alimentos son los únicos instrumentos que pueden mostrarnos la temperatura interna de un producto.
- Limpiar y desinfectar el punzón del termómetro después de cada uso, con una solución desinfectante (hipoclorito) y enjuagar con abundante agua potable. Dejar secar en un recipiente con tapa.
- Para los termómetros digitales, revisar y cambiar las baterías rutinariamente.
- Medir la temperatura interna de los alimentos insertando el punzón del termómetro lo suficiente para cubrir el sensor, en el centro y en la parte más gruesa del alimento.
- Insertar el termómetro nuevamente en una parte diferente del alimento para una segunda lectura, e incluso una tercera vez, para confirmar que la temperatura interna cumple con lo requerido.
- La toma de temperatura en alimentos empacados, se debe insertar el termómetro entre dos paquetes sin pincharlos.
- Esperar que el dial o el indicador digital se detenga (alrededor de 15 segundos), luego realizar la lectura de la temperatura.
- Utilizar el termómetro de alimentos para verificar la temperatura de alimentos refrigerados durante el proceso de recibo.
- Utilizar un termómetro de alimentos para revisar la temperatura de alimentos congelados. Inserte el punzón entre dos paquetes congelados. Los alimentos congelados deben ser sólidos.

Medidas preventivas báscula

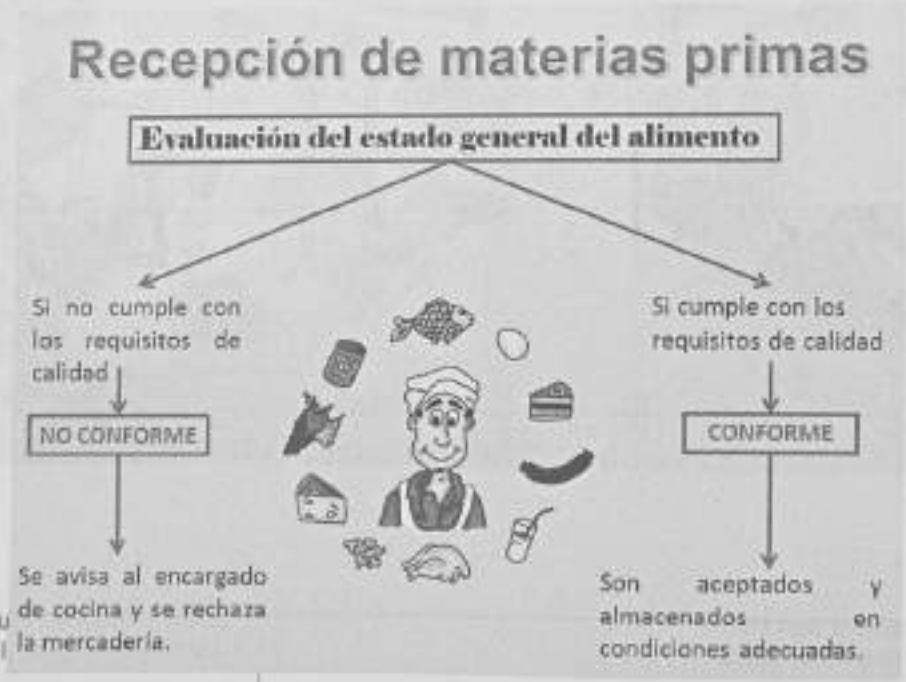
- Mantenerla en un lugar seco alejada de fuentes de calor (estufa)
- Limpiarla con un paño húmedo diariamente.
- No colocarle objetos encima.
- No golpearla ni dejarla caer.
- Calibrarla antes de utilizarla.

Si se observa un mal funcionamiento se debe llevar a calibrar, a personal idóneo.

Powered by CamScanner

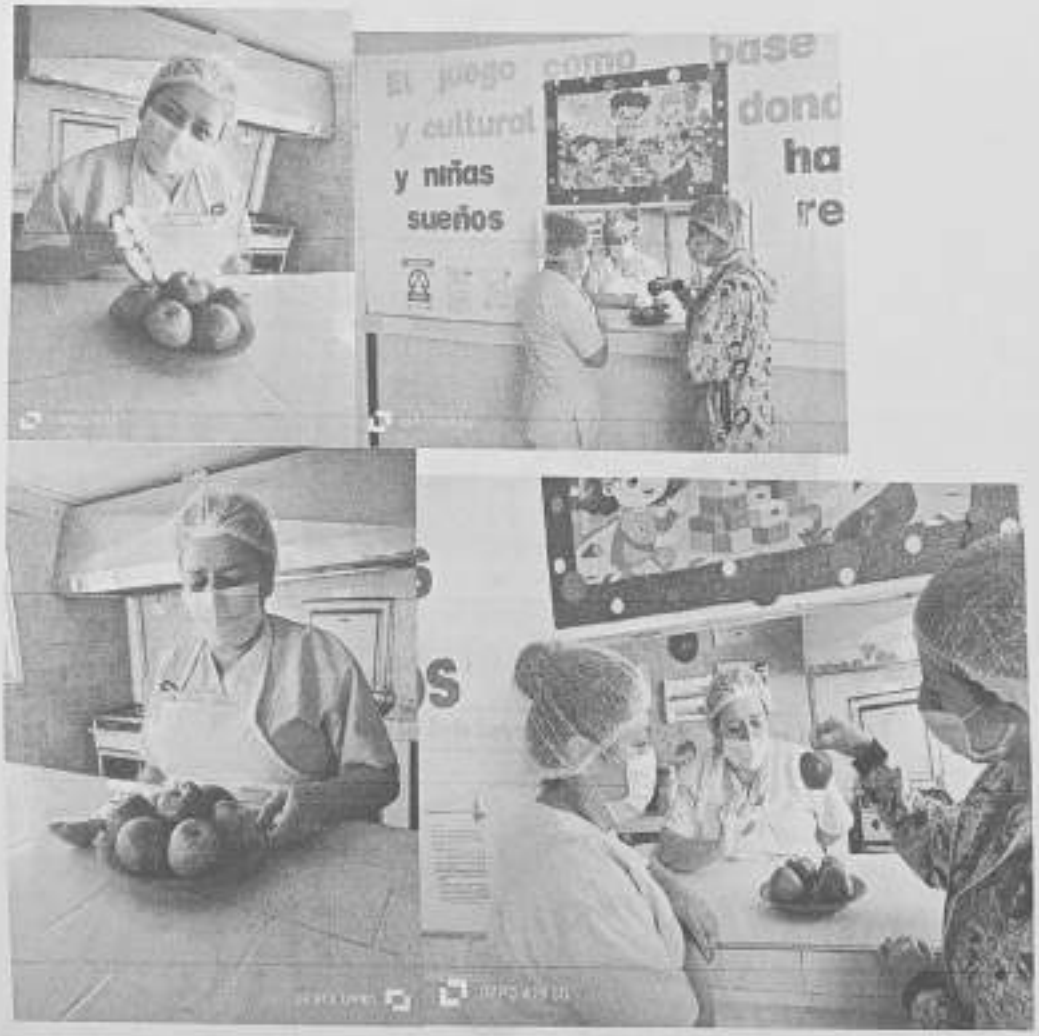
ANEXOS:





Powered by CamScanner

EVIDENCIAS DE DIFUSION;



Powered by CamScanner

FIRMAS:

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

Tema: Recepción de Alimentos Responsable: Maritza Martinez

Fecha: 08/07/2025 Nivel: Personal de servicio de Alimentos

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de Vinculación	Dependencia	Firma
Valentina Laverde	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
Fanny Osma	personal servicio de Alimentos	castillo San Lucas María cano	
María Eugenia Portela	Profesional responsable Del servicio	Castillo San Lucas María Cano	
Maritza Martínez	profesional en atención a la primera infancia	Castillo San Lucas María Cano	

Powered by CamScanner

PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR DE INTERVENCION: FUNDACION CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
DIRECCION: Carrera 74 I # 62 – 03 Sur.
FECHA: 18/07/2025

OBJETIVOS

- Implementar la buena recepción y almacenamientos de los alimentos en el jardín.

1. RECEPCION

Conocer la importancia y saber que es la recepción de alimentos eficiente te permite optimizar procesos y crear buenas prácticas de recepción y almacenamiento de alimentos.

La recepción de alimentos es el proceso de entrega de las materias primas que necesitas en el jardín infantil. Este proceso se inicia una vez que se ha planificado el menú y se han comprado los productos dictados en función del mismo.

Un menú cuidadosamente planeado y una compra hábil son inútiles si en la recepción de alimentos no se aplican procesos optimizados que garanticen un buen control de calidad en alimentos.



5 aspectos claves para una recepción de materias primas exitosa.

Estos son aspectos claves en los que debes prestar especial atención para que el proceso de recepción de alimentos en tu restaurante sea exitoso:

Powered by CamScanner

Recepción de alimentos:

Recibir significa verificar que los alimentos y suministros que se ordenaron, si se recibieron en la cantidad correcta, al precio correcto. La recepción de mercancías es la base de una cadena de eventos que termina con la comida que se sirve a tus clientes.

Debes contar con una persona o personas adecuadas para la recepción de alimentos. Este personal debe estar capacitado para que pueda comprobar los detalles al recibir los productos. La calidad de los alimentos exige inspecciones minuciosas en el momento de la recepción.

Área de recepción de alimentos

El área de recepción es el punto de entrega de todos los alimentos y otros insumos utilizados en el jardín. Aquí se realiza la verificación de la precisión y calidad del pedido, el pesaje, marcado y etiquetado de los artículos.

Esta área debe ser lo suficientemente grande, con buena luminosidad y equipada con todo el equipo destinado a la verificación (balanza, termómetro), para el manejo y registro de los alimentos.

Instrumentos de medición de alimentos

Aquí se incluyen todos los equipamientos e instrumentos que le permitan al personal de recepción medir el peso, verificar la temperatura, según el tipo de alimentos que reciba.

Clasificación de materias primas

En el jardín es crucial la clasificación de materias primas para su correcto almacenamiento. No es igual el almacenaje de verduras y productos a granel que el de cárnicos o pecados. La correcta clasificación de materias primas para almacenarlas, las mantiene frescas y alarga su vida útil.

Control de calidad en alimentos

La fase de control de calidad en alimentos es un momento fundamental en la recepción y almacenamiento de alimentos.

Por ello, es recomendable revisar constantemente las medidas, dimensiones, tamaños, tipos y condiciones de cada producto que ingresa al restaurante.

- Evaluar el vehículo. Comprueba el estado visual del vehículo de entrega. Si está mal mantenido, sucio o la mercancía en su interior va colocada de cualquier manera o se ha movido aumenta las precauciones y trata la entrega con cautela y prejuicio.
- Horario y puntualidad de entrega. La puntualidad no es una opción en la entrega de alimentos, sino una necesidad. Esto se debe a que los alimentos deben almacenarse rápidamente a las temperaturas correctas para evitar el crecimiento bacteriano y el

Powered by CamScanner

deterioro de los mismos. Si los alimentos no se entregan a tiempo, los alimentos podrían volverse inseguros en etapas posteriores. Considera rechazar la entrega si la tardanza no es habitual. Sobre todo en productos frescos.

- Examina el embalaje. La inspección visual antes de dar el ok a la entrega es fundamental. ¿El paquete o contenedor tiene agujeros o desperfectos? Si así fuera, mi consejo es que rechaces la mercancía. Si el producto viene precintado y tiene un sello roto: rechaza. ¿El bulto del producto enlatado está abollado o hinchado en algún lugar (una señal segura de que su contenido puede estar podrido)? Entonces rechaza, sin miedo. ¿El paquete parece alterado o dañado por plagas? ¿Inseguro? Si no se ve impoluto, ¡recházalo!
- Comprueba la temperatura. El paso siguiente es comprobar la temperatura. Como ya comentamos en su día, el calor es el enemigo porque la comida se echa a perder a ciertas temperaturas. Cada entrega de alimentos debe ser revisada. Por ejemplo, la leche debe recibirse a 7 grados centígrados mientras que los huevos deben estar a 4ºC cuando de refrigeración se trata. Los alimentos calientes deben estar a 55-60ºC o más. Cada alimento tiene su propia zona de temperatura crítica publicada que debe guiar al personal de alimentos que recibe. Además de verificar la temperatura, también se debe realizar una prueba ocular. ¿Hay manchas de líquido en el envase? Si el alimento es congelado vigila que no se haya descongelado y se haya vuelto a congelar. Hoy en día los controles de los vehículos de transporte refrigerado son muy exhaustivos y tienes a tu disposición el control de temperatura. Pero cualquier pérdida de la cadena de frío o de calor es un motivo para rechazar la entrega por completo.

2. ALMACENAMIENTO

OBJETIVO:
Establecer los lineamientos para aplicar las normas generales sobre prácticas de higiene y de operación durante el almacenamiento de los productos alimenticios, a fin de garantizar alimentos inocuos y de calidad.

Para asegurar la calidad de los productos alimenticios se deben practicar las siguientes reglas para el almacenamiento:

- Primero en entrar, primero en salir. Es decir, los insumos se deben utilizar según el orden en que fueron recibidos. Cada vez que lleguen nuevas cantidades de producto, se deben almacenar en la parte posterior o debajo de aquellos que estaban en existencia.
- Los productos deben estar almacenados sólo en los sitios destinados para tal fin.
- Las áreas destinadas al almacenamiento tanto en frío como en seco deben permanecer limpias, desinfectadas y con señalización.
- Solicitar que las entregas se realicen en horas de menos movimiento para poder realizar una inspección adecuada.

Powered by CamScanner

• Planificar entregas de producto, planificando un lugar disponible para almacenarlo.
• Verificar las características como olor, color, sabor, aroma y textura corresponda a cada tipo de producto.
• Verificar temperatura de llegada.
• Almacenar de inmediato los alimentos en lugares apropiados y en condiciones de temperaturas indicadas para cada uno.
• Evitar sobrecarga de refrigeradores y congeladores porque esto reduce la circulación de frío y dificulta la limpieza del equipo.
• Los alimentos crudos deben colocarse en las partes bajas y aquellos listos para consumir que no requieran producción en la parte superior, para evitar la contaminación cruzada. Esto tiene fundamentos en que los alimentos crudos pueden liberar jugos y caer sobre lo alimentos terminados.
• Identificación de materia prima: Cada envase o empaque, debe llevar marcado o grabado la identificación de la fábrica productora, nombre del producto y fecha de vencimiento, la cual debe ser en lenguaje claro, de forma visible, legible e indeleble. En el caso de frutas y verduras están deben almacenarse en bolsas plásticas tipo ziploc y rotularlas con fecha de entrada y nombre del proveedor.

Por sus características los alimentos tienen diferentes requerimientos para el almacenamiento, este se debe clasificar en: refrigeración, congelación y seco.

REFRIGERACIÓN Es un método de almacenamiento que no corrige la alteración del producto, ni frena el crecimiento de las bacterias. La refrigeración retarda el crecimiento bacteriano. En este tipo de almacenamiento los productos perecibles pueden permanecer por cortos periodos de tiempo y se deben seguir las siguientes recomendaciones:

• Los refrigeradores no deben llenarse hasta el tope. Esto dificulta la limpieza y la circulación del aire.
• Los alimentos refrigerados deben permanecer a temperaturas de 0ºC a 8ºC.
• Cuando sea necesario cambiar el empaque original de un producto; este debe colocarse en envase limpio, no absorbente
• Las cajas de cartón no deben almacenarse, estas interrumpen la circulación del aire.
• Los guacales, cajas de madera y costales son empaques que llegan con alta contaminación y no deben almacenarse.
• La puerta del refrigerador no debe estar abierta por periodos largos de tiempo. Debe reducirse el número de veces que debe ser abierto el refrigerador.
• El refrigerador debe ser lavado y desinfectado continuamente. La presencia de olores extraños es signo de deficiencia en este proceso.
• Los productos lácteos deben estar bien cerrados, para evitar la absorción de olores de otros alimentos.
• Si se tiene que almacenar productos crudos y producto terminado, siempre coloque los terminados arriba para evitar contaminación cruzada.

Powered by CamScanner

CONGELACION Este método que detiene la multiplicación bacteriana. Es necesario realizar un buen proceso de congelación para evitar grandes pérdidas nutricionales. Para tal efecto se deben seguir las siguientes recomendaciones:

- Los alimentos congelados deben permanecer a temperaturas de 0 ºC o por debajo.
- La recongelación, es decir, la descongelación y luego congelar nuevamente deteriora los productos.
- Se debe almacenar los productos congelados tan pronto se reciban. Retirar del congelador solo aquellas cantidades que serán utilizadas.
- El congelador debe ser descongelado totalmente en forma periódica, la frecuencia depende de lo recomendado por el fabricante y debe ser sometido a limpieza y desinfección
- La puerta del congelador solo debe ser abierta cuando sea necesario.

ALMACENAMIENTO EN SECO El área de la bodega de almacenamiento debe ser ventilada, iluminada, limpia.

- Los pisos, paredes y techos deben lavarse periódicamente o cada vez que el espacio lo requiera.
- Recuerde la rotación adecuada de productos. “primero en entrar, primero en salir” PEPS (último en entrar, último en salir).
- Para organizar los productos en las estanterías considere que aquellos de mayor movimiento deben quedar a la mano. Los productos más pesados en las zonas bajas.
- Los granos y harinas son apetecidos por los insectos, se sugiere empacarlos en recipientes plásticos, secos y herméticos.
- Es muy importante revisar continuamente el estado de los empaques.
- Después de destapado el insumo, debe almacenarse en los recipientes indicados y rotulados con, éstos recipientes deben estar limpios, desinfectados y secos.
- El producto seco que no se alcance a almacenar en el recipiente plástico, se debe dejar en la bolsa original, sacarle el aire y empacarlo en bolsa ziploc, de manera que se garantice que no se va a favorecer la contaminación cruzada de un producto seco con otro y que no se va a generar humedad ni vapores que puedan contaminarlo. Esta bolsa debe contener la etiqueta Original, con lote y fecha de vencimiento, fecha de apertura y fecha máxima para su consumo (2 meses después de abierto).
- Todas las cucharas medidoras que se utilicen para los insumos deben estar lavadas, desinfectadas y secas.
- No debe utilizarse la cuchara para un insumo e inmediatamente ser utilizada para sacar otro a la vez, porque puede presentarse contaminación de los dos insumos.
- El almacenamiento debe realizarse en condiciones óptimas de temperatura y humedad relativas (zonas frescas, con adecuada circulación de aire y que no presente ningún tipo de humedad.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos.
- No deben exponerse a la luz directa.
- Deben estar separados de productos químicos o productos con olor fuerte.
- Los alimentos deben estar almacenados separados de las paredes y del piso.

Powered by CamScanner

CONSIDERACIONES PARA EL ALMACENAMIENTO DE CADA UNO DE LOS TIPOS DE ALIMENTOS Los vegetales como las frutas y las verduras deben escogerse antes de almacenarlos, desechando los vegetales dañados para ser destinados a uso inmediato o bien descartarlas completamente si las putrefacciones han iniciado; esto protege de la contaminación a las que tiene la estructura firme y están sanos. Se debe guardar en bolsa plástica con agujeros, independientemente por grupos de alimentos.

Los vegetales frescos tienen mejor sabor y mejor valor nutritivo. El proceso de marchitamiento puede retardarse si se conservan en refrigeración y separadas y preferiblemente en bolsa plásticas para evitar que pierdan agua y se sequen.

Lavar y desinfectar, posteriormente dejamos secar al medio ambiente por circulación del aire, el proceso de secado, se torna muy demorado, se debe secar con papel desechable. No se debe dejar durante un tiempo muy prolongado para evitar la contaminación y el marchitamiento.

Myw Yolanda Lopez G.

MYRIAN YOLANDA LOPEZ GALVIS
INGENIERA AMBIENTAL
Capacitador

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **QUINTA EVALUACIÓN** **CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Luz Fanny Osma Vargas

IDENTIFICACIÓN 51977369

FECHA 18/07/2025

5.0

Responder según los conocimientos previos a la capacitación.

1. **¿Qué es la recepción de alimentos?**

X A. es el proceso de entrega de las materias primas que necesitas en el jardín infantil.
B. Este proceso se inicia una vez que se ha planificado el menú de las frutas.
C. Todas las anteriores
D. Ninguna de las anteriores

2. **¿aspectos claves para una recepción de materias primas exitosa?**

A. Recepción de alimentos, área de recepción de alimentos, instrumentos de medición de alimentos.
B. Clasificación de materias primas, control de calidad en alimentos.
C. Que los manipuladores estén bien vestidos.
X D. La A y B

3. **¿Qué es almacenamiento de los alimentos?**

X A. Es garantizar los alimentos inocuos y de calidad.
B. Diseño e higiene de las instalaciones.
C. Que los alimentos tengan buen empaque y se vean bien presentados.
D. Todas las anteriores.

4. **¿el almacenamiento, se debe clasificar en?**

A. Congelación, refrigeración y en cajones,
B. Todos los anteriores.
X C. Refrigeración, congelación y seco
D. Ninguna de las anteriores.

5. **Consideraciones para el almacenamiento de vegetales.**

A. Los vegetales frescos tienen mejor sabor y mejor valor nutritivo.
B. Los vegetales se deben Lavar y desinfectar, posteriormente dejamos secar al medio ambiente por circulación del aire.
C. Los vegetales como las frutas y las verduras deben escogerse antes de almacenarlos.
X D. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE QUINTA EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN: 01
		PÁGINA : 1 de 1

PRE – TEST

NOMBRE Kelly Valentina Laurde Q.

IDENTIFICACIÓN 1.024.538.331

FECHA 18/07/2025

Responder según los conocimientos previos a la capacitación. 5.0

1. **¿Qué es la recepción de alimentos?**

X A. es el proceso de entrega de las materias primas que necesitas en el jardín infantil.
B. Este proceso se inicia una vez que se ha planificado el menú de las frutas.
C. Todas las anteriores
D. Ninguna de las anteriores

2. **¿aspectos claves para una recepción de materias primas exitosa?**

A. Recepción de alimentos, área de recepción de alimentos, instrumentos de medición de alimentos.
B. Clasificación de materias primas, control de calidad en alimentos.
C. Que los manipuladores estén bien vestidos.
X D. La A y B

3. **¿Qué es almacenamiento de los alimentos?**

X A. Es garantizar los alimentos inocuos y de calidad.
B. Diseño e higiene de las instalaciones.
C. Que los alimentos tengan buen empaque y se vean bien presentados.
D. Todas las anteriores.

4. **¿el almacenamiento, se debe clasificar en?**

A. Congelación, refrigeración y en cajones,
B. Todos los anteriores.
X C. Refrigeración, congelación y seco
D. Ninguna de las anteriores.

5. **Consideraciones para el almacenamiento de vegetales.**

A. Los vegetales frescos tienen mejor sabor y mejor valor nutritivo.
B. Los vegetales se deben Lavar y desinfectar, posteriormente dejamos secar al medio ambiente por circulación del aire.
C. Los vegetales como las frutas y las verduras deben escogerse antes de almacenarlos.
X D. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

CIMA	**CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE** **QUINTA EVALUACIÓN** **CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Luz Fanny Osma Vargas

IDENTIFICACIÓN 51 977 369

FECHA 18/07/2025

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación.

5.0

1. ¿Qué es la recepción de alimentos?

A. es el proceso de entrega de las materias primas que necesitas en el jardín infantil.
B. Este proceso se inicia una vez que se ha planificado el menú de las frutas.
C. Todas las anteriores
D. Ninguna de las anteriores

2. ¿aspectos claves para una recepción de materias primas exitosa?

A. Recepción de alimentos, área de recepción de alimentos, instrumentos de medición de alimentos.
B. Clasificación de materias primas, control de calidad en alimentos.
C. Que los manipuladores estén bien vestidos.
D. La A y B

3. ¿Qué es almacenamiento de los alimentos?

A. Es garantizar los alimentos inocuos y de calidad.
B. Diseño e higiene de las instalaciones.
C. Que los alimentos tengan buen empaque y se vean bien presentados.
D. Todas las anteriores.

4. ¿el almacenamiento, se debe clasificar en?

A. Congelación, refrigeración y en cajones,
B. Todos los anteriores.
C. Refrigeración, congelación y seco
D. Ninguna de las anteriores.

5. Consideraciones para el almacenamiento de vegetales.

A. Los vegetales frescos tienen mejor sabor y mejor valor nutritivo.
B. Los vegetales se deben Lavar y desinfectar, posteriormente dejamos secar al medio ambiente por circulación del aire.
C. Los vegetales como las frutas y las verduras deben escogerse antes de almacenarlos.
D. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE **QUINTA EVALUACIÓN** **CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**	CÓDIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA : 1 de 1

POST – TEST

NOMBRE Kelly Valentina Laurde Q.

IDENTIFICACIÓN 1024538331

FECHA 18/07/2025

Responder según los conocimientos adquiridos durante la capacitación. 5.0

1. **¿Qué es la recepción de alimentos?**

X A. es el proceso de entrega de las materias primas que necesitas en el jardín infantil.
B. Este proceso se inicia una vez que se ha planificado el menú de las frutas.
C. Todas las anteriores
D. Ninguna de las anteriores

2. **¿aspectos claves para una recepción de materias primas exitosa?**

A. Recepción de alimentos, área de recepción de alimentos, instrumentos de medición de alimentos.
B. Clasificación de materias primas, control de calidad en alimentos.
C. Que los manipuladores estén bien vestidos.
X D. La A y B

3. **¿Qué es almacenamiento de los alimentos?**

X A. Es garantizar los alimentos inocuos y de calidad.
B. Diseño e higiene de las instalaciones.
C. Que los alimentos tengan buen empaque y se vean bien presentados.
D. Todas las anteriores.

4. **¿el almacenamiento, se debe clasificar en?**

A. Congelación, refrigeración y en cajones,
B. Todos los anteriores.
X C. Refrigeración, congelación y seco
D. Ninguna de las anteriores.

5. **Consideraciones para el almacenamiento de vegetales.**

A. Los vegetales frescos tienen mejor sabor y mejor valor nutritivo.
B. Los vegetales se deben Lavar y desinfectar, posteriormente dejamos secar al medio ambiente por circulación del aire.
C. Los vegetales como las frutas y las verduras deben escogerse antes de almacenarlos.
X D. Todas las anteriores.

Powered by CamScanner

LISTADO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN CONTINÚA DE MANIPULACION DE ALIMENTOS

NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FECHA 1ª 20/06/2025 FIRMA	FECHA 2ª 18/07/2025 FIRMA	FECHA 3ª 15/08/2025 FIRMA	FECHA 4ª 19/09/2025 FIRMA	FECHA 5ª 17/10/2025 FIRMA	FECHA 5ª 21/11/2025 FIRMA
Fanny Osma	51.977369						
Kelly valentina Jarro	1024538331						
Flanka Flatmez	53.039196						
Leidy Ramos	103115 4247						
Martha Esteban Pérez	52897679						
Flaira Alfonso.	51831013						
Dada Salamanca	1013380126						
Johanna Ximena Abrango	52.235231						
Yuled Lorena Lanota	1030554763						
Ligia Esmeralda Pinto	65690054						

Myr Yolanda Lopez G.

MYRIAN YOLANDA LOPEZ
Capacitadora Ingeniera Ambiental

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR__CONFINANCIADO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/07/2025	7:00	Aceite	3100 cc	060525	06/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Ajonjoli	1 Lb	04281020	10/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Arroz	15 Lb	040425A09Y	04/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Arverja Verde	3 Lb	JPVT1463	01/12/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Avena en Hojuelas	1 Lb	51476	06/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Azucar	6 Lb	250131	_____	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Canela	50 Gr	1133306	14/JUL/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Chocolate	1,5 Lb	27MAY25	17/11/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Fecula de Maiz	1 Lb	550	12/03/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Fideos	250 Gr	134H0916	30/03/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Maiz Precocido	6 Lb	078	19/09/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Mantequilla	1,5 Lb	6080525M3	08/12/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Oregano molido	60 Gr	130125	13/01/27	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pasta Tallarines	4 Lb	17502250931	16/12/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Sal	1,5 Lb	50528/2111	_____	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Miel	600 Gr	101224	10/11/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Salsa de tomate	400 Gr	065111	06/11/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/07/2025	7:00	Banano	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Fresa	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Granadilla	26 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Guanabana	16 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Guayaba	10 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Limon	250 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Mandarina	18 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Mango	43 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Manzana	23 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Maracuya	23 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Mora	14 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Naranja	1,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Papaya	21 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pera	15 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Sandia	33 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Uva Isabela	14 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/07/2025	7:00	Ajo	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Arverja Verde	14 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Cebolla Larga	10 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Cilantro	250 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Espinaca	27 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Habichuela	2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pimenton	5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Zanahoria	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Tomate	13 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Cebolla Cabezona	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Laurel	80 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Tomillo	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pepino Cohombro	3 lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Calabaza	15 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/07/2025	7:00	Papa Criolla	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Papa Pastusa	22 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Papa Sabanera	7 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Platano Maduro	20 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Yuca	11 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SÍ	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/07/2025	7:00	Almojabana	4560 Gr	040725	14/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Ponque Blanco	2280 Gr	000708	23/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pan Hojaldrado	2280 Gr	18825/007	30/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pan Coco	2280 Gr	300207	26/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pan Tajado	2280 Gr	10431906	14/07/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Galleta Cracker Saborizada	1344 Gr	210525T220	21/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Galleta de Leche	1728 Gr	2135262	08/ABRIL/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Galleta de Soda	1344 Gr	080525T301	08/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Huevos	270 Und	201074	21/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Kumis	16 Lts	163	26/07/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Leche Entera	60 Lts	174314	24/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Queso Campesino	8 Lb	0089	01/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Queso Doble Crema	5 Lb	120625	25/07/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Yogurt	16 Lts	16253	28/07/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Yogurt Griego	1,140 Lts	T21PDJM28	02/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
6/07/2025	7:00	Carne de Cerdo	9 Lb	834207925	27/07/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Carne de res Molida	16,5 Lb	834207925	27/07/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Higado de res	9 Lb	834207925	27/07/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Pechuga	11 Lb	834207925	27/07/25	(-12°)		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
6/07/2025	7:00	Carne de Res	10,5 Lb	834207925	27/07/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR__CONFINANCIADO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/07/2025	7:00	Aceite	2500 cc	160525	16/06/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Arroz	10,5 Lb	040725B09	07/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Azucar	5 Lb	270125T3	27/01/27	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Conchitas	4 Lb	84H1355	22/02/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Panela	1,5 Lb	06940	12/11/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Oregano	60 Gr	130125	13/01/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Canela en polvo	50 Gr	1133306	14/07/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Frijol	3 Lb	06050307	03/07/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Cebada Perlada	1 Lb	1856050625	05/06/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Avena Molida	1 Lb	22617930	18/04/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Sal	1 Lb	50528/2111	_____	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Fideos	1/2 Lb	124H1821	22/03/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/07/2025	7:00	Curuba	25 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Fresa	23 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Mango	15 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Mora	4,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Uva Isabela	4 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Limon	1/2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Mandarina	18 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Piña	13 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Melon	26 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Pera	13 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Banano	24 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Lulo	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Papaya	18 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/07/2025	7:00	Ajo	1,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Cebolla Larga	12,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Laurel	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Pepino de Guiso	15 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Pimenton Rojo	2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Tomate	25 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Cilantro	1/2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Perejil	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Zanahoria	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Habichuela	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Maiz Tierno	5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/07/2025	7:00	Papa Criolla	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Papa Pastusa	3 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Papa Sabanera	14 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Platano Maduro	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Platano Verde	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Arracacha	11 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/07/2025	7:00	Pan Tajado	5760 Gr	0807309	04/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Croissant de queso	2280 Gr	12/07/25	22/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Mantecada	2280 Gr	12/07/25	22/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Mogolla	2280 Gr	12/07/25	22/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Pan Hojaldrado	2280 Gr	12/07/25	22/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Pandebono	2280 Gr	12/07/25	22/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Galleta de Soda	1344 Gr	08052T1	08/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Huevos	120 Und	201074	21/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Leche Entera	74 Lts	01183-09-C3	30/08/2025	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Queso Doble Crema	6 Lb	30JUN25	13/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Kumis	8 Lb	163	26/07/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Yogurt	8 Lb	162	25/07/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
13/07/2025	7:00	Carne de Res	10 Lb	834207031	03/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Carne de res Molida	9 Lb	834207031	03/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Corazones de pollo	4,5 Lb	834207031	03/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Mollejas de Pollo	4,5 Lb	834207031	03/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
13/07/2025	7:00	Pechuga	21 Lb`	834207930	03/08/25	(-14°)		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR__CONFINANCIADO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/07/2025	7:00	Aceite	2300 cc	040725	04/07/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Arroz	14 Lb	220525BOY	05/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Azucar	5 Lb	030525	03/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Chocolate	1,5 Lb	280225	28/02/27	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Fideos	1,5 Lb	205	14/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Harina de Trigo	1 Lb	22617930	18/04/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Mantequilla	1 Lb	6080525	08/12/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Miel	300 Gr	101224	10/11/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Sal	1,5 Lb	267289	____	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Spaguetti	4 Lb	122H0034	17/03/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Uvas pasas	600 Gr	003	29/01/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Fecula de Maiz	1 Lb	550	12/03/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD:_1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024095021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/07/2025	7:00	Banano	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Fresa	18 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Granadilla	26 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Guanabana	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Limon	1/2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Lulo	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Mandarina	18 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Mango	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Manzana	6 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Melon	25 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Patilla	33 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Pera	16 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Piña	10 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Naranja	22 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/07/2025	7:00	Aguacate	6 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Ahuyama	2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Ajo	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Apio	2,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Arverja Verde	3 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Cebolla Cabezona	1/2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Cebolla Larga	13,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Cilantro	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Espinaca	20 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Frijol Verde	6 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Habichuela	2,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Laurel	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Oregano	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Tomate	4 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Tomillo	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Zanahoria	17 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/07/2025	7:00	Papa Sabanera	5,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Papa Pastusa	13,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Papa Criolla	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Platano Maduro	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Platano Verde	1/2 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo 12024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/07/2025	7:00	Galleta de Leche	1728 Gr	2135262	08/04/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Galleta Wafer	1680 Gr	090625T20	09/06/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Miga de Pan	1 Lb	34L15625	02/11/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Mogolla	2280 Gr	32189	08/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Pan Coco	2280 Gr	300207	26/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Pan Blando	2280 Gr	18072025	10/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Mantecada	2280 Gr	18694	13/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Pan Tajado	2280 Gr	210435	15/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Ponque Blanco	2280 Gr	314351	30/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Torta de Queso	2280 Gr	200725	29/07/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Tostada	2280 Gr	195525	11/09/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Huevos	231 Und	23431	15/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Leche Entera	84 Lts	01183-01	30/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Queso Campesino	4 Lb	300625	13/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Kumis	8 Lb	170	02/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Yogurt	8 Lb	154	29/07/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Yogurt Griego	1250 Gr	CO21PDJ	02/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
20/07/2025	7:00	Carne de Res	1 Lb	834207895	10/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Carne de Cerdo	18 Lb	834207895	10/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Corazones de pollo	6 Lb	834207895	10/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Carne de res Molida	17 Lb	834207895	10/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
20/07/2025	7:00	Pechuga	21 Lb	834207895	10/08/25	(-14°)		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR__CONFINANCIADO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCION						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
3/07/2025	6:00	Avena Liquida UHT 200 cc	82 Und	290552	27/08/2025	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
3/07/2025	6:00	Pan Dulce o coco * 30 Gr	82 Und	130225	22/07/2025	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
3/07/2025	6:00	Manzana 120-150 G	82 Und	N/A	N/A	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
17/07/2025	7:00	Lentejas 500 Gr	80 Und	99711706	17/07/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
17/07/2025	7:00	Arroz blanco 250 Gr	80 Und	Y08	10/07/2026	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
17/07/2025	7:00	Leche Liquida UHT 200 cc	80 Und	5150-2	30/11/2025	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
17/07/2025	7:00	Manzana 120-150 Gr	80 Und	N/A	N/A	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR__CONFINANCIADO_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/07/2025	7:00	Aceite	2000 cc	040725	04/07/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Arroz	10,5 Lb	LSM1	27/06/06	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Azucar	4 Lb	030525	03/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Harina de Maiz	2 Lb	280525	28/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Harina de Trigo	1 Lb	090225DM	09/02/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Lentejas	3 Lb	112	15/06/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Margarina	1/2 Lb	6080525	08/12/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Panela	750 Gr	0000052	03/05/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Sal	1,5 Lb	50703	_____	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Bocadillo	750 Gr	15ABRIL25	15/10/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Tornillos	4 Lb	7591	20/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCION DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/07/2025	7:00	Banano	16 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Feijoa	15 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Fresa	22 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Guanabana	16 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Mango	25 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Manzana	13 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Melon	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Mora	12,5 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Papaya	10 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Patilla	33 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Piña	13 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Tomate de arbol	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Uva Isabelina	4 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PGS-230 Versión: 2 Fecha: Mesa I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/07/2025	7:00	Acelga	16 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Ajo	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Arverja verde	4 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Cebolla Cabezona	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Cebolla Larga	10 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Cilantro	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Espinaca	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Guascas	400 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Habichuela	1 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Laurel	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Maiz Desgranado	3 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Perejil	350 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Remolacha	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Tomate	10 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Tomillo	50 Gr	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Zanahoria	6 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO: _CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: _____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/07/2025	7:00	Arracacha	11 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Papa Criolla	9 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Papa Pastusa	16 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Papa Sabanera	8 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Platano Maduro	12 Lb	N/A	N/A	AMB		Federacion Agropecuaria de cundinamarca	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Mes/dd/aaaa (01/04/2025) – 22/07/2025 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/07/2025	7:00	Brownie	1680 Gr	BRN_250725-01	28/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Croissant de Queso	1680 Gr	196	10/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Hojuelas de Maiz	1600 Gr	25012801	28/02/26	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Mantecada	2280 Gr	000719	04/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Pan de Bono	2280 Gr	340262	05/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Pan Tajado	2280 Gr	700304	09/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Torta de Banano	2280 Gr	657598	05/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Huevos	167 Und	7700495004011	19/08/25	AMB		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Helado	6 Lts	526983	16/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Kumis	8 Lts	189	21/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Leche Entera	60 Lts	01183-09-c3	30/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Queso Doble Crema	6 Lb	07jul25	20/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Queso Campesino	1 Lb	000101	14/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Yogurt	16 Lts	189	21/08/25	4°		KNOS	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-230 Versión: 2 Fecha: Memo I2024005021 – 22/02/2024 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD: __CUIDAD BOLIVAR_____ SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: CONFINANCIADO_____ UNIDAD OPERATIVA: __JARDIN INFANTIL MARIA CANO_____

COORDINADOR O RESPONSABLE: ___MARIA EUGENIA PORTELA MONTEALEGRE_____ OPERADOR: FUNDACIÓN CASTILLO SAN LUCAS _____

FECHA DE INGRESO (dd/mm/aaaa)	HORA	ALIMENTO	CANTIDAD	No LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO (dd/mm/aaaa)	TEMPERATURA (EN °C)	No. REMISIÓN	PROVEEDOR	INSPECCIÓN						TRANSPORTE, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		SE ACEPTA		OBSERVACIONES
									OLOR CARACTERÍSTICO		COLOR CARACTERÍSTICO		ESTADO DEL EMPAQUE						
									SI	NO	SI	NO	B	M	CUMPLE	NO CUMPLE	SI	NO	
27/07/2025	7:00	Carne de Cerdo	9 Lb	834207819	16/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Carne de res Molida	9 Lb	834207819	16/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Pajarilla	3,5 Lb	834207819	16/08/25	4°		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		
27/07/2025	7:00	Pechuga	21 Lb	834207819	16/08/25	(-12°)		PARDO SUIZO MODELIA	x		x		x		x		x		

RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS COMPLETOS: Kelly Valentina Laverde Quintero___ TIPO DE DOCUMENTO:_CC_____ No de DOCUMENTO DE IDENTIDAD: _1024538331___ CARGO / ROL: Personal de Servicios de Alimentos

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-[illegible] Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

MES: Julio **AÑO:** 2025

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Maritza Martinez Puentes

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 04							3. Semana Dos del 07 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Paredes		✓								✓						✓							✓							✓					
Techos			✓					✓			✓						✓		✓				✓		✓						✓				
Ventanas-anjeo				✓																			✓												
Puertas		✓			✓						✓	✓														✓								
Mesones		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Canecas		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Neveras		✓	✓	✓	✓						✓	✓			✓	✓			✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Estufa		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Lavaplatos		✓		✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓									
refrigerador		✓			✓						✓	✓							✓							✓									
Congelador		✓			✓						✓	✓							✓							✓									
Canastillas		✓			✓						✓	✓							✓							✓									
Licuadora		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Menaje		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Utensilios		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/05/2018 Página: 2 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 04							3. Semana Dos del 07 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Abarrotes					✓			✓				✓							✓			✓				✓						✓			
Huevos		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Bolsas de leche		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Empaques de lácteos																																		
Estanterías					✓							✓							✓															
Frutas y Verduras			✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Incluir otros de ser necesario																																		
COMEDOR																																		
Pisos comedor		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Paredes		✓	✓															✓						✓					✓					
Techos								✓								✓									✓					✓				
Ventanas-anjeo															✓							✓							✓					
Incluir otros de ser necesario																															✓			
BAÑOS																																		
Sanitario		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Lavamanos		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Espejo		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Pisos		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Paredes		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Techos		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Ventanas		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 04							3. Semana Dos del 07 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Puertas					✓			✓				✓							✓							✓									
Papeleras		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Área lava-colas		✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Incluir otros de ser necesario																																		
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																		
Canecas			✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓				
Pisos			✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓				
Paredes			✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓				
Techos			✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓				
Puerta			✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓		✓			✓		✓				
Incluir otros de ser necesario																																		
OTROS ELEMENTOS																																		
Colchonetas					✓							✓							✓							✓									
Ambiente		✓	✓		✓			✓	✓	✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Puntos ecológicos			✓	✓	✓			✓		✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Elementos de aseo			✓		✓			✓		✓		✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓			
Incluir otros de ser necesario																																		

Powered by CamScanner

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 04							3. Semana Dos del 07 al 11							3. Semana Tres del 14 al 18							3. Semana Cuatro del 21 al 25							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
SALONES																																		
Pisos		1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1	1			1	1	1	1			
Paredes		1	1					1		1						1							1	1					1		1			
Techos											1						1	1												1				
Ventanas				1					1							1						1				1			1					
Puertas					1							1			1				1						1									
sillas		1	1							1														1		1								
JUGUETES																																		
Pelotas		1						1															1						1			1			
Aros			1								1																								
Fichas para armar					1					1		1			1		1													1					
Fichas tubulares																		1							1										
Casa didáctica				1																				1											
Alimentos didácticos			1					1							1								1							1					
bolos								1			1							1								1									
Instrumentos		1								1					1							1	1	1	1				1	1	1				
Balancines				1	1							1				1																			
Si sicomotor								1							1															1					
Muñeco asexuado				1				1									1		1							1									
Loterías		1																																

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: Profesional en Atencion a la primera infancia

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Blancox
3. Lote: 014230

3. Fecha de vencimiento: Agosto 2026 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: 01 al 04 julio

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			14	14	14	14	14	14	14	14				
Bolsas de leche, empaques lácteos			2	2	2	2	2	2	2	2				
Equipos y utensilios			60	180	60	180	60	180	60	180				
Superficies			4	16	4	16	4	16	4	16				
Punto ecologico			1	6	2	14	1	6	2	14				
Baños			21	312	21	312	21	312	21	312				
Ambiente			3	9	3	9	3	9	3	9				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Área lavacolas			3	24	3	24	3	24	3	24				
Juguetes de plástico			10	30	10	30	10	30	10	30				
Paredes y pisos			3	18	3	18	3	18	3	18				
Puertas y ventanas			2	6	2	6	2	6	2	6				
Cobijas-fundas														
Forros de colchonetas			2	8	2	8	2	8	2	8				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO
[illegible]	[signature]	P.A.P.I

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: Profesional en Atención a la Primera Infancia

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Blancox

3. Lote: 014230

3. Fecha de vencimiento: 08-2026 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: 07 al 11 Julio

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14				
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180				
Superficies	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16				
Punto ecologico	1	6	2	14	1	6	2	14	1	6				
Baños	21	312	21	312	21	312	21	312	21	312				
Ambiente	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Área lavacolas	3	24	3	24	3	24	3	24	3	24				
Juguetes de plástico	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30				
Paredes y pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18				
Puertas y ventanas	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6				
Cobijas-fundas														
Forros de colchonetas	2	8	2	8	2	8	2	8	2	8				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maritza Martinez — NOMBRE Y C.C. 53084196

FIRMA

P.A.P.I. — CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: Profesional en atención a la primera infancia

3. Desinfectante utilizado:
3. Lote: 014230 3. Marca: Blancox

3. Fecha de vencimiento: 08-2026 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: 14 al 18 Julio

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14				
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180				
Superficies	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16				
Punto ecologico	1	6	2	14	1	6	2	14	1	6				
Baños	21	312	21	312	21	312	21	312	21	312				
Ambiente	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Área lavacolas	3	24	3	24	3	24	3	24	3	24				
Juguetes de plástico	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30				
Paredes y pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18				
Puertas y ventanas	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6				
Cobijas-fundas									20	40				
Forros de colchonetas	2	8	2	8	2	8	2	8	2	8				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maritza Martinez — NOMBRE Y C.C. 53089196

FIRMA

P.A.P.I — CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: P.A.P.I

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Blancox

3. Lote: 0191230

3. Fecha de vencimiento: Agosto 2025 3. Concentración: 5.25%.

4. Semana: 21 al 25

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14				
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180	60	180				
Superficies	4	16	4	16	4	16	4	16	4	16				
Punto ecologico	1	6	2	14	1	6	1	14	1	6				
Baños	21	312	21	312	2	312	21	312	21	312				
Ambiente	3	9	3	9	3	9	3	9	3	9				

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Área lavacolas	3	24	3	24	3	24	3	24	3	24				
Juguetes de plástico	10	30	10	30	10	30	10	30	10	30				
Paredes y pisos	3	18	3	18	3	18	3	18	3	18				
Puertas y ventanas	2	6	2	6	2	6	2	6	2	6				
Cobijas-fundas	-													
Forros de colchonetas	2	8	2	8	2	8	2	8	2	8				

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Marta Martinez
NOMBRE Y C.C. 53084196

FIRMA

P.A.P.J.
CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
MES: JULIO AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: MARITZA MARTINEZ 2. Cargo: P.A.P.J

3. Desinfectante utilizado: 3. Marca: Blancox

3. Lote: 014238

3. Fecha de vencimiento: Agosto 2026 3. Concentración: 5.25%

4. Semana: 28 al 31 Julio

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	14	14	14	14	14	14	14	14						
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2						
Equipos y utensilios	60	180	60	180	60	180	60	180						
Superficies	4	16	4	16	4	16	4	16						
Punto ecologico	1	6	2	14	1	6	2	14						
Baños	21	312	21	312	21	312	21	312						
Ambiente	3	9	3	9	3	9	3	9						

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	Código: FOR-PSS-065 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 2

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Área lavacolas	3	24	3	24	3	24	3	24						
Juguetes de plástico	10	30	10	30	10	30	10	30						
Paredes y pisos	3	18	3	18	3	18	3	18						
Puertas y ventanas	2	6	2	6	2	6	2	6						
Cobijas-fundas														
Forros de colchonetas	2	8	2	8	2	8	2	8						

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Maritza Martinez		PAPI
NOMBRE Y C.C. 53089196	FIRMA	CARGO

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	**Código:** FOR-PSS-084 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Jenny Paola Salamanca

2. Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
Corporación investigativo del medio ambiente	Octubre 2021	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Carlos Eduardo Saenz
Corporación investigativo del medio ambiente	Abril 2022	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Ligia E. Portela
Corporación investigativo del medio Ambiente. 22/04/22	Octubre 2022.	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Ligia E. Portela.
Corporación investigativo del medio ambiente 22/10/23	Marzo 2023	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Maria E Portela
Corporación investigativo del medio ambiente 22/04/23	octubre 2023	hipoclorito de Sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Maria E. Portela
Corporación investigativo del medio ambiente 03/10/23	Abril 2023	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4 ml por litro de agua	Maria C Portela
Corporación investigativo del medio ambiente 30/03/24	21 Septiembre 2024	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4ml por litro de agua	Maria. E. Portela.
Corporación investigativo del medio ambiente. 21/09/24	Marzo 2025	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4ml por litro de agua	Maria E. portela.
Corporación investigativo del medio ambiente 08/03/25	Sept 2025	hipoclorito de sodio al 5.25 %	hipoclorito de sodio al 5.25 %	4ml por litro de agua	Maria E. portela

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	Código: FOR-PSS-066 Versión: 0 Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **MARITZA MARTINEZ PUENTES** | 3. FECHA: 01/07/2025

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.		NP	
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	NP	
A.3	Debajo de la estufa.	NP	
A.4	En las bandejas de la estufa.	NP	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	NP	
A.6	Debajo de la estantería	NP	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	NP	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	NP	
A.9	Debajo del lavaplatos	NP	
A.10	En el techo falso de la cocina	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
B.3	Debajo de las estibas	NP	
B.4	Dentro de las canastillas	NP	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca	NP	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	NP	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
E.2	Cisterna e inodoro	NP	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	NP	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	NP	
F.4	Alrededor de las colchonetas	NP	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	NP	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	NP	

Powered by CamScanner

CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: MARITZA MARTINEZ PUENTES 2.FECHA: 01/03/2025

	3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	Aberturas entre puertas y piso (exteriores)	1	
A.2	Aberturas entre puertas y piso (interiores)	1	
A.3	Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina	1	
A.4	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.	1	
A.5	Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.	1	
A.6	Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.	1	
A.7	Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.	1	
B.2	Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.	1	
B.3	Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.	1	
B.4	Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.	1	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.	1	
C.2	Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.	1	
C.3	Paredes interiores lisas libres de ranuras	1	

La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: MARITZA MARTINEZ PUENTES			3. FECHA-MES: 01/09/2025
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.E	BAÑOS		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	

Powered by CamScanner

E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Revise que en el cuarto de material didáctico no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NP	
F.2	Revise que en el cuarto de material didáctico no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NP	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-069 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	12/10/2024
2. UNIDAD OPERATIVA:	CASTILLO SAN LUCAS MARIA CANO
3. ÁREA	al interior del Jardin
4. PLAGUICIDA APLICADO	K-OTRINE 25 EC
5. RODENTICIDA APLICADO	Deltametrina
6. INGREDIENTE ACTIVO	deltrametrina 25% EPS 97.5 %.
7. DOSIFICACIÓN	8ml x litro de agua
8. PLAGA A ERRADICAR	Rastreros o voladores (roedores)
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	Corporación Investigativa del medio Ambient
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL	Maria Eugenia Portela.
11. OBSERVACIONES GENERALES:	

Powered by CamScanner