

EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES		
CONTRATISTA	JESSICA BONILLA CORREA	
Cédula de ciudadanía	1.010.177.469	Número de contrato 5064 de 2023

Obligación 1: Realizar al inicio del contrato un plan de trabajo que dé cuenta del cumplimiento del objeto y obligaciones contractuales, presentando un informe mensual de avance con las evidencias respectivas sobre las actividades y/o productos programados, y una vez finalizado el contrato, entregar al/la supervisor/a en medio digital, un informe final con los archivos y productos generados durante la vigencia del contrato

Evidencia:

1.1 LINK DE ACCESO A BASE PAI

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/1jlhRYb48vu1SXrFqjPGlj5Z3Md8tmdbdG/edit#gid=843552163>

1.2 CAPTURA DE PANTALLA BASE PAI TEMATICA MES OCTUBRE 2023.

[illegible]

Obligación 2. Participar en la valoración integral, construcción, implementación y seguimiento del Plan de Atención Integral Individual (PAII) con los participantes, conforme con los instructivos, lineamientos Institucionales y normas vigentes con el propósito de entregar los reportes e informes en términos de oportunidad, calidad y veracidad.

Evidencia:

2.1.1 link de acceso a base de datos con consolidación de valoraciones a fecha OCTUBRE de 2023: <https://drive.google.com/drive/folders/1QhoWYG9qqyFseKpGuYnltNlbydxgUq9>

2.1.2 scann de valoración persona mayor

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO VALORACIÓN INTEGRAL DE LA CAPACIDAD FUNCIONAL DE LA PERSONA MAYOR CENTRO DÍA		Código: FOR-PSS-563 Versión: 0 Fecha: Memo 12022016490 -- 13/05/2022 Página: 3 de 3	
SEGUIMIENTO NUTRICIONAL				
1. NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: (Código SIRBE - Nombre Unidad)		122214 Centro Día Amaru		
2. FECHA DE DILIGENCIAMIENTO: (día/mes/año)		05 oct-23		
3. DATOS GENERALES				
3.1. NOMBRE(S) Y APELLIDO(S) PERSONA MAYOR:		GILBERTO ANGEL FAJARDO		
3.2. NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD:		3020418		
3.3. FECHA DE NACIMIENTO: (día/mes/año)		15/12/1952		
3.4. EDAD: (años)	70	3.5. SEXO:	Masculino	3.6. EPS: CAPITAL SALUD
4. DATOS ANTROPOMÉTRICOS				
4.1. PESO ACTUAL (kg):	50.00	4.4. PESO ANTERIOR (kg):	No aplica	4.5. IMC (kg/m ²): 26.5
4.2. TALLA ACTUAL (cm):	SÍ 149.10	4.6. Dx SEGÚN IMC:	NORMAL	
4.3. ALTURA DE RODILLA (cm):	NA	4.7. % PERDIDA O GANANCIA:	#(VALOR) #/(VALOR)	
5. ANTECEDENTES CLÍNICOS				
Hipertensión Arterial	X	Tiroides	Artrosis	Cerebro Cardiovasculares X
Diabetes		Osteoporosis	Enfermedad Ácido Péptica	Respiratorias - COVID19
Dislipidemias		Artritis	Cáncer	No refiere patologías
Enfermedad Renal		Hipoglucemia		
6. RECOMENDACIONES GENERALES				
Se realiza remisión a su EPS, para valoración nutricional completa y recomendaciones nutricionales específicas				
7. RECOMENDACIONES ESPECÍFICAS				
<p>Aumentar actividad física aeróbica, según indicación médica, no consumo de bebidas alcohólicas, debe aumentar el consumo de jugos de fruta natural sin azúcar, disminuir la adición de aceites en las preparaciones, prefiere el consumo de productos bajos en grasa, reemplazar porciones de harinas por porciones de ensaladas y frutas. Debe disminuir, el consumo de alimentos de color verde o cocinarlos durante cinco (5) minutos y votar el agua donde se cocinaron, sal en la mesa y al cocinar, alimentos procesados como mortadela, salchicha, chorizo y frutos secos, sazonar con especias naturales (tomillo, laurel, ajo, orregano, albahaca). Para una buena digestión y prevenir enfermedades del corazón, aumente el consumo de frutas y verduras, inclúyalas en cada una de las comidas, frutas enteras y verduras frescas, por lo menos tres porciones. Por el placer de vivir saludablemente realice actividad física de forma regular. Para mantener un peso saludable, reduzca el consumo de productos de paquete, comidas rápidas, gaseosas y bebidas azucaradas. Aumentar el consumo de líquidos de 6 - 8 vasos día. Para tener una presión arterial normal, reduzca el consumo de sal en la mesa y al cocinar y alimentos como carnes embutidas, enlatados y productos de paquete, altos en sodio.</p> <p>El apoyo alimentario suministrado por la Secretaría Distrital de Integración Social, para el servicio social Centros Día, está bajo la normatividad vigente: Resolución 3803 del 22 agosto 2016; Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes (RIEN), teniendo en cuenta el consumo diario para personas mayores, dado el gasto calórico de las actividades desarrolladas y estipuladas por los profesionales del servicio.</p>				
9. NOMBRE DEL PROFESIONAL EN NUTRICIÓN:		Jessica Bonilla Correa		
9.1. CÉDULA - MND - FIRMA:		1,010,177,469		
10. NOMBRE RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA/ COORDINADORE LOTE		Claudia Marcela Chaparro		
10.1. CÉDULA:		1,057,581,372		
<div></div>				
Nota: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.				

Obligación 3. Desarrollar actividades de la estrategia de Información, Educación y Comunicación - IEC para la promoción de hábitos y estilos de vida saludable - PHEV, relacionados con el componente nutricional en el Servicio Social Centro Día. **Evidencia:** Registro fotográfico



Obligación 4. Implementar actividades y estrategias que permitan el mejoramiento del componente alimentario y nutricional en el Servicio Social Centro Día, según lo dispuesto en el marco del Lineamiento Técnico del Servicio Social Centro Día y el Plan de Atención Integral Individual (PAII) de la persona Mayor

Evidencia 4.1.1 link de acceso:

<https://drive.google.com/drive/folders/1s7vPYZg1e4GQVjqAaMesHfDCiv7V7ni->

4.1.2 captura pantalla ficha metodológica:

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ	Código: FOR-PSS-570 Versión: 1 Fecha: Memo I2022016490 – 13/05/2022 Página: 1 de 2
<div>1. Servicio Social/Modalidad/Estrategia: <u>CENTRO DÍA</u><div>1.1. Unidad Operativa/Lote/Zona: <u>AMARU CASA DE LA SABIDURÍA</u></div></div> <div>1.2 Localidad: <u>FONTIBÓN</u><div>2.1. Fecha de Ejecución:</div></div> <div>2. Componente: <u>ESTILOS DE VIDA SALUDABLE -</u><div>3102023al9102023</div><div>Línea: <u>ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN</u></div></div> <div>Tema: <u>COMIDA TÍPICA</u></div> <div>2.3. Acompañante Social a cargo de la digitación: <u>JESSICA BONILLA CORREA</u></div> <div>3. DESARROLLO</div>		
3.1. OBJETIVO GENERAL		
concienciar a los participantes sobre la importancia de una alimentación adecuada en la tercera edad, utilizando la riqueza culinaria de Colombia como herramienta educativa. Se busca promover la comprensión de cómo la elección de alimentos nutritivos y tradicionales puede contribuir a una mejor calidad de vida y bienestar en la población adulta mayor, fomentando hábitos alimenticios saludables y equilibrados.		
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS		
1. Familiarizar a los participantes con la riqueza culinaria de Colombia. 2. Promover una comprensión más profunda de la relación entre la alimentación y la salud en la tercera edad. 3. Proporcionar consejos prácticos sobre cómo mejorar la alimentación para un envejecimiento saludable.		
3.1. MOMENTO INICIAL	Con el objetivo de garantizar la participación y el acceso equitativo a la actividad planeada por EVS- Nutrición y alimentación, se programan diferentes fechas para garantizar mayor cobertura. se ejecuta taller en 3 sesiones planificadas par las siguientes fechas: 03 -06 -09 DE OCTUBRE DE 2023 1. Sesión Actividad Física (40 minutos) Introducción (10 minutos) 2 Dar la bienvenida a los participantes y presentar al facilitador. Explicar el objetivo y la estructura del taller. Hacer una breve encuesta inicial sobre los conocimientos previos de los participantes sobre la comida típica colombiana y la alimentación en la tercera edad.	
3.2. MOMENTO CENTRAL	3, Comida Típica Colombiana (15 minutos) Presentar una breve introducción a la comida típica colombiana, destacando su diversidad y elementos característicos. Mostrar imágenes de platos colombianos típicos y explicar sus ingredientes principales. Si es posible, ofrecer muestras de alimentos típicos colombianos para que los participantes puedan probar. 4, Consejos Nutricionales para Personas Mayores (15 minutos) Presentar una lista de consejos nutricionales específicos para personas mayores, incluyendo recomendaciones sobre porciones, nutrientes esenciales y la incorporación de alimentos colombianos saludables. Responder a preguntas de los participantes sobre la alimentación en la tercera edad. 5. Ejercicio Práctico (elaboracion de un recetario comunitario) (5 minutos) Dividir a los participantes en grupos pequeños y darles una hoja para describir una receta típica Colombiana Pedir a cada grupo que identifique los alimentos más saludables y los menos saludables de cada una Compartir las recetas y discutir las elecciones. 6, Elaboracion de una receta típica colombiana: Cuajada	

3.3.3. MOMENTO FINAL

7.Conclusiones y Preguntas Finales (5 minutos)	
Resumir los puntos clave del taller. Invitar a los participantes a hacer preguntas finales y ofrecer recomendaciones personalizadas si es posible.	
8. Cierre (5 minutos)	
Agradecer a los participantes por su asistencia y participación. Entregar folletos impresos con consejos nutricionales y recursos adicionales. Recopilar comentarios y sugerencias para futuros talleres.	

3.4. RECURSOS	
pantalla para presentaciones visuales.	hojas de examen
Materiales de demostración (utensilios de cocina, productos de limpieza, etc.).	Elementos demostrativos: envases de vidrio, termometro de alimentos, gramera
Ingredientes para la actividad práctica.	
video beam	
esferos	

4. EVALUACIÓN DEL ENCUENTRO	
Evaluación taller 3 sesiones:	
Fecha: 03-10-2023 Sesión 1: Durante el taller, los participantes lograron:	
Aprendizaje de nuevas habilidades culinarias: Los participantes aprendieron a preparar platos colombianos tradicionales (cuajada), lo que mejora sus habilidades culinarias y les permite mantener la independencia en la cocina.	
Conexión con sus raíces culturales: el taller de comida típica colombiana pueden ayudar a los participantes a conectarse con su herencia cultural, permitiéndoles explorar recetas y tradiciones culinarias de Colombia.	
Fecha: 06-10-2023 Sesión 2: Durante el taller se pudieron destacar los siguientes logros entre los participantes:	
Promoción de una alimentación saludable: La profesional del taller pudo destacar la importancia de ingredientes frescos y nutritivos en la cocina colombiana, fomentando una alimentación más saludable.	
Recreación y diversión: La preparación de alimentos es una actividad divertida y relajante. Los participantes pueden disfrutar de la experiencia, reír juntos y disfrutar de las delicias culinarias que han creado.	
Preservación de recetas tradicionales: el taller fomentó la preservación de las recetas tradicionales de la cocina colombiana, transmitiendo los conocimientos culinarios a las generaciones más jóvenes.	
Fecha: 09-10-2023 Sesión 3: Durante el taller se pudieron destacar los siguientes logros entre los participantes:	
Preservación de recetas tradicionales: el taller fomentó la preservación de las recetas tradicionales de la cocina colombiana, transmitiendo los conocimientos culinarios a las generaciones más jóvenes.	
Se resalta la alta participación e interés de las personas mayores.	

Fecha de evaluación del Encuentro: 9 Octubre de 2023
Nombre del Profesional que evalúa: JESSICA BONILLA CORREA

4.1.2 captura pantalla ficha metodológica.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL		Código: FOR-PSS-570			
		FORMATO REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ		Versión: 1			
				Fecha: Memo I2022016490 – 13/05/2022			
				Página: 1 de 2			
1. Servicio Social/Modalidad/Estrategia: CENTRO DÍA		1.1. Unidad Operativa/Lote/Zona: AMARÚ CASA DE LA SABIDURÍA					
1.2 Localidad: FONTIBÓN		2.1. Fecha de Ejecución:					
2. Componente: ESTILOS DE VIDA SALUDABLE - Línea: ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN		4		10		2023	
2.2. Nombre del Encuentro: MANIPULACION DE ALIMENTOS- SAN - Buenas Prácticas de Manufactura BMP		al		13		10	
2.3. Acompañante Social a cargo de la digitación: JESSICA BONILLA CORREA				2023			
3. DESARROLLO							
3.1. OBJETIVO GENERAL							
Capacitar a personas mayores en los conceptos fundamentales de manipulación de alimentos, la importancia de la higiene personal y las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para asegurar una alimentación segura y prevenir la contaminación alimentaria.							
3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS							
1. Concientizar sobre la relevancia de la manipulación adecuada de alimentos para garantizar la seguridad alimentaria y evitar enfermedades.							
2. Comprender los principios básicos de higiene personal y su impacto en la manipulación de alimentos.							
3. Conocer las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) para prevenir la contaminación cruzada y asegurar la calidad de los alimentos.							
4. Aprender las técnicas adecuadas de limpieza, desinfección y almacenamiento de alimentos para su conservación.							
3.1.1 MOMENTO INICIAL							
1. Bienvenida y Presentación (10 minutos) Recepción de los participantes. Breve introducción del facilitador y su experiencia en el tema. Dinámica de presentación para conocer a los participantes y sus expectativas del taller.							
2. Introducción a la Manipulación de Alimentos y Contaminación Alimentaria (20 minutos) Explicación teórica sobre la importancia de la manipulación segura de alimentos y la prevención de la contaminación. Presentación de casos reales de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos para enfatizar la relevancia del tema.							
3.1.2 MOMENTO CENTRAL							
3. Higiene Personal del Manipulador (30 minutos) Descripción de las buenas prácticas de higiene personal para manipuladores de alimentos. Explicación detallada del correcto lavado de manos y el uso de equipos de protección personal (guantes, cofia, etc.). Participación activa de los asistentes en prácticas de lavado de manos adecuado.							
4 Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) (40 minutos) Presentación de las Buenas Prácticas para la Manipulación en la preparación, almacenamiento y transporte de alimentos. Demostración práctica de técnicas para evitar la contaminación cruzada. Ejercicios de aplicación para que los participantes identifiquen situaciones de riesgo y propongan soluciones.							
5. Limpieza y Desinfección de Equipos y Superficies (30 minutos) Explicación de la importancia de la limpieza y desinfección en la prevención de la contaminación de alimentos. Presentación de métodos y productos adecuados para la limpieza y desinfección de equipos y áreas de trabajo. Práctica de limpieza y desinfección de superficies.							
6. Almacenamiento Adecuado de Alimentos y Control de Temperaturas (30 minutos) Descripción de los principios para un almacenamiento seguro de alimentos. Explicación de las temperaturas seguras para conservar los alimentos en frío y caliente. Actividades prácticas para el correcto almacenamiento de alimentos y el control de temperaturas.							

3.3.3 MOMENTO FINAL		Conclusiones y Cierre (10 minutos) Recapitulación de los temas principales del taller. Enfatizar la importancia de aplicar los conocimientos adquiridos en la vida diaria para asegurar una alimentación segura. Agradecimiento a los participantes y entrega de material informativo sobre manipulación de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura.			
3.4. RECURSOS					
Proyector y pantalla para presentación visual					
Material impreso con información relevante sobre higiene alimentaria y enfermedades transmitidas por alimentos					
Utensilios de cocina para la actividad práctica.					
Material de limpieza e higiene					
4. EVALUACIÓN DEL ENCUENTRO					
sesion 1 4/10/2023 los participantes del curso Identificaron Peligros Alimentarios: Aquellos que participan activamente en el curso suelen desarrollar la capacidad de identificar peligros alimentarios potenciales. Esto implica reconocer situaciones que podrían poner en riesgo la salud de los consumidores y saber cómo prevenirlos. Pueden evaluar los alimentos y las instalaciones en busca de posibles contaminantes y tomar medidas para evitar problemas.					
sesion 2 11/10/2023 Certificación en Manipulación de Alimentos: Aquellas personas que participan de manera activa y regular en un curso de manipulación de alimentos obtuvieron una certificación al completar con éxito el programa. Esta certificación es un logro importante, ya que demuestra su compromiso con la seguridad alimentaria y su capacidad para seguir las pautas y procedimientos adecuados en la manipulación de alimentos.					
sesion 3:13/09/2023 entrega de certificacio de Curso. - CLAUSURA					
Fecha de evaluación del Encuentro: OCTUBRE 2023					
Nombre del Profesional que evalúa: JESSICA BONILLA CORREA					

Obligación 5. Adelantar actividades de identificación y registro de las personas mayores en los formatos definidos por la Entidad, orientado el ingreso al de acuerdo con los criterios establecidos para la modalidad Casa de la Sabiduría del servicio social Centro Día y con ellos dar cumplimiento a la Cobertura mensual de la Unidad Operativa. **NO APLICA**

Obligación 6. Realizar supervisión y seguimiento mensual al cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico del servicio Social Centros Día, garantizando las condiciones de salubridad ideales para la atención de la población participante.

Evidencia 6: scann formato de la inspección de la presencia de plagas mes OCTUBRE de 2023.

UNIDAD OPERATIVA: CO AMARU		3. FECHA: 29/10/2023	
RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: <u>Teresa Benito Cuero / Gloria Quintero</u>			
4. ASPECTO Y AREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
AREA COCINA			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Debajo de la estufa		NP	
En las bandejas de la estufa		NP	
Dentro y alrededor de la caneca		NP	
Debajo del lavaplatos		NP	
Debajo y en los entrepaños de la estantería		NP	
AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Debajo de las estibas		NP	
Dentro de las canastillas		NP	
Debajo y en la parte de atrás de la nevera		NP	
Debajo, encima y dentro de los gabinetes		NP	
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Dentro y alrededor de las canecas		NP	
Debajo del mesón		NP	
SALONES Y OFICINAS			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Dentro y fuera de los gabinetes y armarios		NP	
BAÑOS			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Sistema e inodoro		NP	
Gabinetes		NP	
CUARTO DE MATERIAL DIDACTICO/LUDICO			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Debajo y en los entrepaños de la estantería		NP	
Dentro y alrededor de las cajas y gabinetes		NP	
Alrededor de las colchonetas		NP	
GIMNASIO			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Debajo de las máquinas		NP	
TERRAZA			
Alrededor y debajo del lavadero		NP	
Alrededor y debajo de materas y canecas		NP	
CUARTO DE INSUMOS DE ASEO			
Uniones entre el piso y las paredes y techos		NP	
Debajo y en los entrepaños de la estantería		NP	

Obligación 7. Realizar seguimiento mensual a las entregas de apoyos alimentarios de los participantes del Servicio Social Centro Día, supervisando condiciones de calidad, cantidad, oportunidad y logística pactadas y definidas en el anexo técnico, estudio previo y en las fichas técnicas determinadas.

Evidencia 7.1.1 : scanner de remisión de la recepción realizada de materia prima del mes de octubre de 2023

Cialta. COMPANHIA INTERNACIONAL DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS CIALTA SAS
NIT 830046751-6
Cra. 125A No. 17-90 INT 10 - Bogotá, COL Tel. 601-4187634 Correo: e-facturas@cialta.com

Remisión No.: 615414 Fecha Entrega: 2023/10/03 Semana: 40
Pedido No.: 1611299 Fecha Pedido: 2023/09/28 Orden Compra No.: OP 54939550.0
Cliente: 4117 - 122214 CASA DE LA SABIDURIA AMARU Empresa: SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL
Dirección: CALLE 17 A # 96 C - 63 Localidad Entrega: FONTIBON Ruta: 102

REMISION - DESPACHO SUJETO A VERIFICACION

Nombre del Producto	Marca	Cant. Ped.	Und	Cant. Desp.	Cant. Rec.	Faltante	Sobrante	Observaciones
GRUPO PRODUCTO: CARNES								
1 2005 CADERA Lotes: 1005402	CIALTA	10.00	KGR	10.00				
2 2024 MURILLO Lotes: 1005402	CIALTA	1.00	KGR	1.00				
3 8658 MENUDO DE RES Lotes: 1231003	CIALTA	1.50	KGR	1.50				

Observaciones generales:

REVISADO POR: 03 OCT 2023

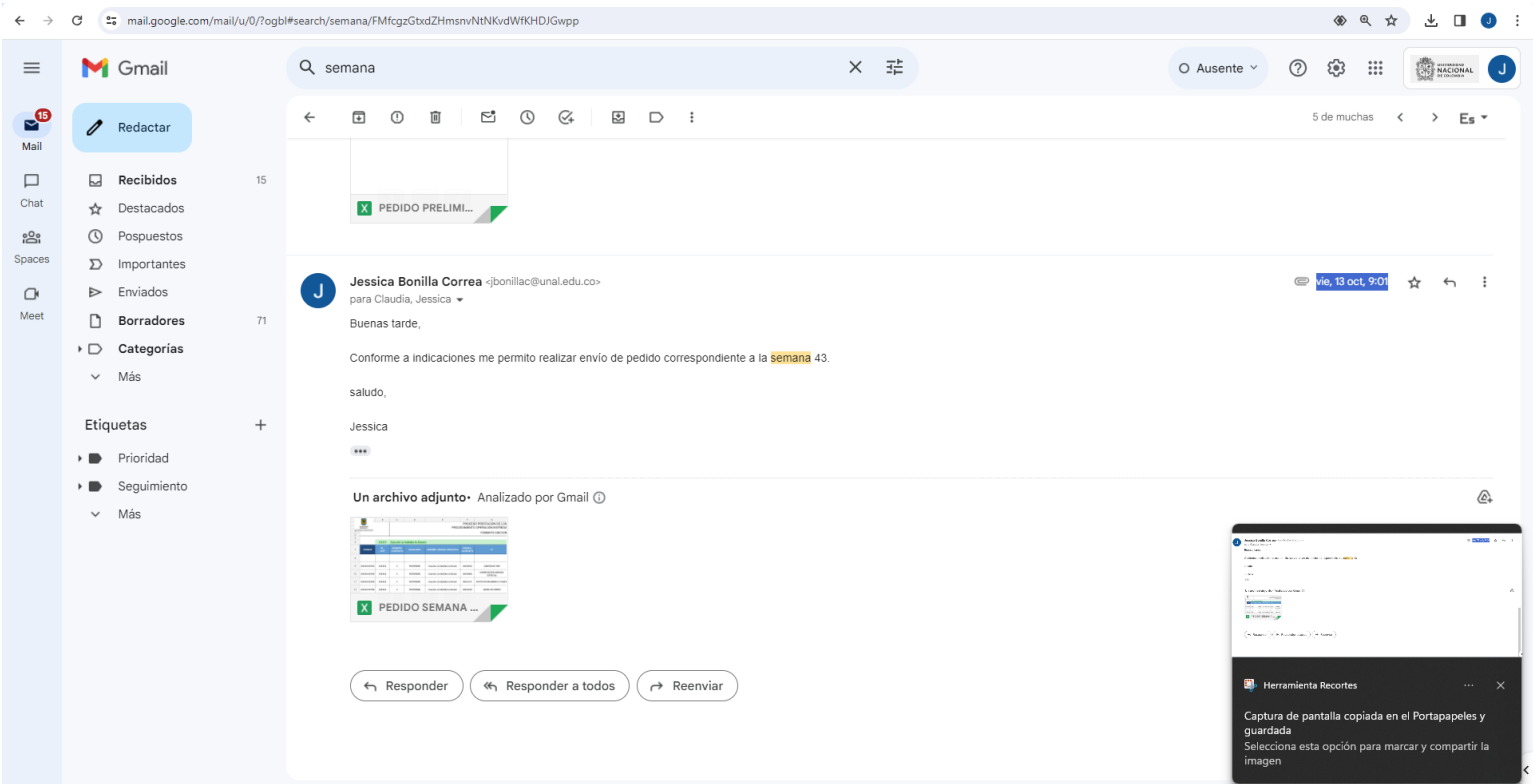
RECIBIDO EN: SALIDA B50.

Firma Transportador: CC No. 30852426

Firma quien Recibe: JOHANA SANCHEZ H. CC No. 1016024697.

Fecha de Entrega: 03-10-23.

Evidencia 7.2. Captura pantalla con solicitud de materia prima mes octubre 2023



7.3 scann formato evaluación de características organolépticas octubre 2023.

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL									
PROCEDIMIENTO OPERACIÓN ENTREGA DE APOYOS ALIMENTARIOS EN LOS SERVICIOS SOCIALES									
FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS									
SUBDIRECCIÓN		FONTIBON		SERVICIO SOCIAL:		CENTRO DÍA			
UNIDAD OPERATIVA:		CALLE 17 A 96 C 63		TELÉFONO:		UR Servicios Integrales			
DIRECCIÓN:		02/10/2023		OPERADOR:					
FECHA (dd/mm/aaaa):									
ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra n°	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Ponque	Toita Quero	1	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
Ledro con hieras crudas	ledro con hieras crudas	2	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
Lomo Cero	Lomo Cero	3	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
Arroz con Fideo	Arroz con Fideo	1	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
Aluyano con Arroz Verde	Aluyano con Arroz Verde	2	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
Sopa de Maiz	Sopa de Maiz	3	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
Jugo de Guandana	Jugo de Guandana	1	10	10	10	10	10	10	3- Cumplimiento
		2	10	10	10	10	10	10	
		3	10	10	10	10	10	10	

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL: Jessica Bonilla Correa

NOMBRES Y APELLIDOS: JESSICA BONILLA CORREA

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Claudia Marcela Chaparro Bejarano

NOMBRES Y APELLIDOS: CLAUDIA MARCELA CHAPARRO BEJARANO

[illegible]

obligación 11. Apoyar las contingencias y emergencias del Distrito Capital, de acuerdo con la normatividad, los Lineamientos y protocolos establecidos por la administración Distrital y el Gobierno Nacional. **Evidencia:** Registro fotográfico simulacro de emergencias 04/10/2023



Obligación 12. Cumplir con las demás actividades designadas por el supervisor del contrato relacionado con el objeto contractual:

Evidencia: 12.1 Scann de seguimiento:

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO SEGUIMIENTO INDIVIDUAL	Código: FOR-PSS-224
		Versión: 2
		Fecha: Memo I2022016490 - 13/05/2022
		Página: 1 de 1

Nombre del servicio social: Centro Día	
Unidad Operativa: Amarú	
Estrategia: Casa de la Sabiduría	
Lote/Zona:	
Nombre y apellidos: ANA CECILIA VARGAS PINZON	
C.C. 41375429	Edad: Teléfono: 3112808585
Fecha	Atención individual
03 de octubre de 2023	<p>se realiza seguimiento telefónico por parte de la profesional en nutrición Jessica Bonilla Correa a ANA CECILIA VARGAS PINZON el día 03/10/2023; validando en el sistema misional SIRBE se evidencia que la persona mayor asiste regularmente al servicio con asistencias en las siguientes fechas: 14/21/28 SEPTIEMBRE del año 2023; la persona mayor refiere que asiste de forma regular al servicio sin novedades, se le informa la persona mayor que se puede comunicar en caso de alguna eventualidad con la profesional encargada de sus seguimientos al telefono 315839116. la persona mayor agradece la llamada. Así mismo se realiza validación de asistencia a valoración integral de la capacidad funcional de la persona mayor - nutrición y se evidencia que fue realizada el día 9 de febrero de 2023</p>
	 JESSICA BONILLA CORREA Nutricionista Dietista
<p>Nota: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro, so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.</p>	

Evidencia: 12.2: REGISTRO DATOS ANTROPOMÉTRICOS:

SECRETARÍA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LOS BENEFICIARIOS						Fecha Reporte	04/10/2023	
ELIS FORTIBON - 12214-CASA DE LA SABIDURIA AMARU						Cantidad beneficiarios	403	
BIO-7778-CONFINAMIENTO CON EL ENVEJECIMIENTO Y UNA BOGOTÁ CUBADORA E INCLUYENTE - PERSONA MAYOR								
No.	Tipi	Número	1er. Apellido	2do. Apellido	Nombre	FECHA TOMA	PESO	TALLA
55	CC	35321581	CALDERON	ORTEGA	HORTENCIA	07-09-2023	63.9	156.0
56	CC	41529099	CALLEJAS	DE FRANCO	ROSALBA	13-09-2023	52.0	138.4
57	CC	79114407	CAMACHO	CRUZ	JESUS ARNULFO	05-09-2023	54.0	169.0
58	CC	41531109	CAMARGO		MARIA INES	05/10/23	63.3	151.4
59	CC	41436731	CANRO	DE CORZO	MARIA DEL CARMEN	Pendiente		
60	CC	3019088	CARDENAS	MUNOZ	JOSE ERNESTO	14-09-2023	43.5	168.0
61	CC	20617048	CARDENAS	DIAZ	MIRYAM	11-09-2023	93.9	152.4
62	CC	41491005	CARLOS	GIL	MARIA DEL CARMEN	13-09-2023	50.1	103.3
63	CC	23983375	CARO	VARGAS	ARACELY	28-10-2023	60.2	149.0
64	CC	21060292	CARRASCO	BERNAL	CECILIA	28-10-2023	59.5	176.0
65	CC	28466245	CARREÑO	ARDILA	CARMEN ROSA	Pendiente		
66	CC	19193667	CARVAJAL	NINO	JOSE JOVANI	13-09-2023	31.3	132.6
67	CC	39699292	CASALLAS	POVEDA	DORIS	13-09-2023	46.0	156.2
68	CC	35326874	CASALLAS	POVEDA	MARIA EDILMA	2-11-2023	59.6	149.0
69	CC	41359291	CASTAÑO	DE RAMIREZ	EDY CECILIA	21-09-2023	70.0	161.9
70	CC	41448057	CASTELLANOS		ANA OTILIA	05/10/23	71.1	184.3
71	CC	28357663	CASTELLANOS	CASTELLANOS	NUBIA AMPARO	Pendiente		
72	CC	20522647	CASTIBLANCO		CARMEN CECILIA	09-09-2023	49.8	143.5
73	CC	240340	CASTIBLANCO		ENRIQUE	09-09-2023	75.5	159.1
74	CC	41523312	CASTILLO	CASTIBLANCO	CARMEN ELISA	05/10/23	64.4	147.2
75	CC	19061556	CASTRO	MEJIA	LUIS JORGE	30-10-2023	94	160.0
76	CC	30343704	CASTRO	TORO	MARTHA ZORAIDA	11-08-2023	51.3	145.6
77	CC	23261287	CASTRO	OCHOA	ROSA ESTELA	18-10-2023	50	150.0
78	CC	41725807	CAVIEDES	DE ORDONEZ	GLADYS	05/10/23	56.1	146.1
79	CC	41421944	CELY	CELY	MARIA DEL CARMEN	Pendiente		
80	CC	28891358	CESPEDES	HERNANDEZ	ANA LUZ	10-10-2023	60.0	149.0
81	CC	13346549	CHAPETA	SANDOVAL	CARLOS JULIO	Pendiente		
82	CC	41487340	CHAVES	CANCHON	ANA ISABEL	Pendiente		
83	CC	79116506	CHAVEZ		EDUARDO	04-08-2023	61.0	100.2
84	CC	41414709	CHILATRA	GARCIA	MARIA DEL CARMEN	Pendiente		
85	CC	13808138	CHINCHILLA		RICARDO	Pendiente		
86	CC	41483078	CHIVARA	MONROY	ELVIRA	Pendiente		
87	CC	39699462	CIFUENTES	CASTILLO	TRINIDAD	08-09-2023	60.0	144.6
88	CC	27244709	COELLO	AVELLANEDA	AURA LOURDES	13-09-2023	49.0	139.2
89	CC	28850713	CONDE	TIQUE	SEGUNDA	13-09-2023	51.0	133.1
90	CC	20614654	CONTRERAS	PEDREROS	DELFINA	Pendiente		
91	CC	51582380	CORAL	PENAGOS	ELSA ALICIA	Pendiente		
92	CC	35317398	CORDOBA	ROJAS	ZOLA	19/09/2023	50.2	104.4
93	CC	28602305	CORONADO	CABRERA	FLOR ALBA	02-08-2023	59.1	152.0
94	CC	27014516	CORRALES	MIELES	MARY LUZ	11-08-2023	70.4	156.9
95	CC	21229085	CORTES	HERNANDEZ	MYRIAN AMPARO	11-10-2023	58.0	161.0
96	CC	41429541	CRIOLLO	HERRERA	MARIA GILMA	11-09-2023	46.5	144.0
97	CC	20677058	CRUZ	OJEDA	DIANA PRESENTACION	11-09-2023	148.9	60.8
98	CC	41766605	CUELLAR		MARILU	08-08-2023	48.0	134.2
99	CC	20541073	CUERVO	PENAGOS	GRACIELA	05-09-2023	66.9	149.0
100	CC	23881130	DELGADILLO	TORRES	ANA FRANCISCA	Pendiente		
101	CC	41748410	DELGADO	ACUNA	LUZ MERY	08-09-2023	63.6	147.5
102	CC	19156316	DIAZ	CRUZ	ARNOLDO	06/10/23	53.1	153.5
103	CC	51634290	DIAZ	CRUZ	BERTHA	18-09-2023	63.3	153.2
104	CC	35330513	DIAZ	DE AVILAN	ILMA YANIRA	09-08-2023	70.1	168.0
105	CC	17094611	DIAZ	ROA	JOSE FLORENTINO	05-10-2023	63.0	156.0
106	CC	19078104	DIAZ	SANCHEZ	LUIS ALBERTO	14-08-2023	61.0	158.1
107	CC	17168570	DIAZ	SALAMANCA	LUIS ALVARO	19-09-2023	72.6	146.5
108	CC	20565971	DIMATE	DE TORRES	MARIA INES	19-09-2023		

Evidencia: 12.3.1 link de acceso a base de bitácoras

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1pgTaYkLYXBjQhA8i-L_sFbP8g5-B49S/edit#gid=358939755

Evidencia: 12.3.2 pantallazo base bitácoras octubre 2023.

[illegible]

Evidencia: 12.4.1 Link base de llamadas telefónicas:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QO60Xef4_hVy-iZemYW62995cSGWYghx/edit?rtpof=true

Evidencia: 12.4.2 captura de pantalla de aplicación encuesta

CARACTERIZACIÓN SEGURIDAD ALIMENTARIA - SERVICIO SOCIAL CENTRO DÍA 2023 - BHC

Se ha registrado tu respuesta.

[Enviar otra respuesta](#)

Este formulario se creó fuera de tu dominio. [Notificar uso inadecuado](#) - [Términos del Servicio](#) - [Política de Privacidad](#)

Google Formularios

Evidencia: 12.5 Link base de llamadas telefónicas:

https://docs.google.com/spreadsheets/d/1QO60Xef4_hVy-iZemYW62995cSGWyqhx/edit?rtopf=true

[sWyghx/edit?rtpof=true](#)



FIRMA CONTRATISTA.

