ANEXO 1

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

ATENCION REALIZADA DE FORMA GRUPAL PSICOLOGIA.

Se realizaron grupos de encuentro y talleres de prevención, de medidas correctivasy de proceso administrativo de derecho, a la población que se encontraba en atención, estos espacios se realizan semanalmente con la población que este o conla población cambiante de acuerdo lo días de la medida.

Se atienden seguimiento a adolescentes que se le da continuidad a su mediad de protección caso DANIELA., como también orientación y consejería solicitada por losusuarios.

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS











ANEXO 1

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

ACTIVIDADES GRUPALES, TALLERES CONSEJERIAS







ANEXO 1

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

TALLER



SOCIALIZACION CODIGO ETICO Y MANUAL DE CONVIVENCIA





ANEXO :2

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

Anexo 2:Evidencias del proceso y desarrollo de actividades en el hogar de paso de la Fundación Hijos de Bolívar.





Tema: LA IMPORTANCIA DEL LENGUAJE. Descubriendo su poder para comunicarnos, aprender y crear.
Las niñas demostraron un gran entusiasmo por este tema, participando activamente en las diferentes actividades y expresando sus ideas con

Tema: OPERACIONES BÁSICAS MATEMÁTICAS. Se evidencia como las niñas, estuvieron receptivas y participativas durante las distintas actividades que se realizaron en la clase.



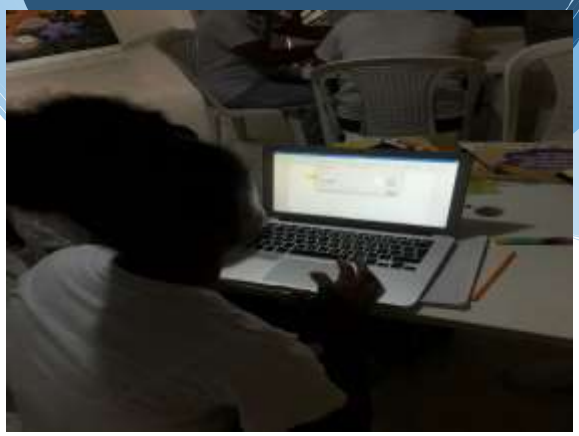
Tema: LA IMPORTANCIA DE LAS CIENCIAS NATURALES. Las niñas se mostraron receptivas y participativas durante la realización de la clase.

ANEXO :2

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024



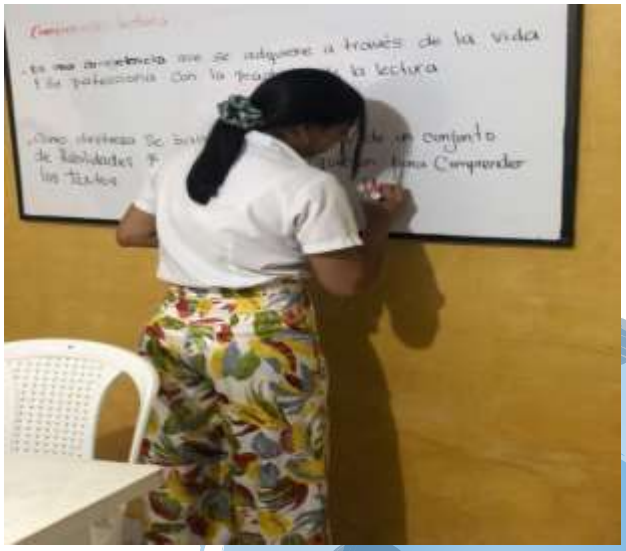






COMPRENSION LECTORA: Se evidencio que la mayoría de los niños disfrutaron la lectura, algunos identificaron las ideas principales, logrando así el objetivo de la actividad.

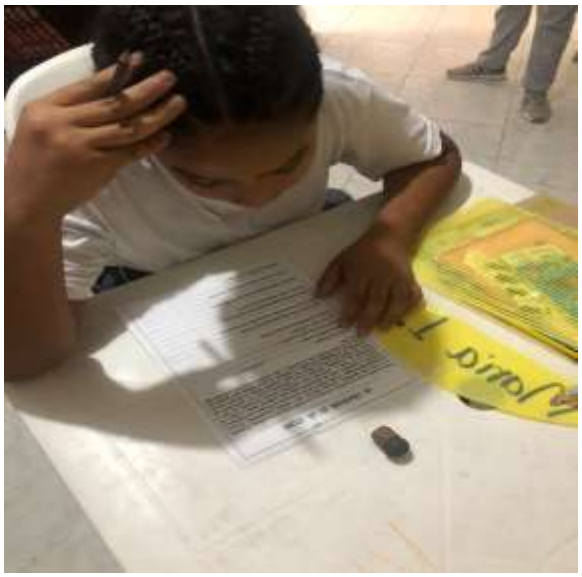




ANEXO :2

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024





Tema: LOS CONTINENTES. Las niñas se mostraron receptivas y participativas durante la clase, evidenciando un aprendizaje significativo y positivo, algunas identificaron cada uno de los continentes, reconociendo la diversidad cultural de alguno de los continentes.







ANEXO :2

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

Tema: LOS VALORES: Las niñas estuvieron participativas durante la realización de la clase, posteriormente se socializo sobre los distintos valores donde se evidencio que los niños lograron definir los valores, explicar su importancia e identificar ejemplos de valores de la vida cotidiana.





Tema: LECTOESCRITURA: Las niñas se mostraron interesadas por el contenido de la clase, su participación activa demostró su disposición para adquirir nuevos conocimientos, logrando desarrollar habilidades en el área de lectoescritura.







MELISSA ANDREA ALMARALES ORTIZ
PROFESIONAL DE AREA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1081916793
NOMBRES	DANIELA VALENTINA
APELLIDOS	MARTINEZ BERRIO
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	MAGDALENA
MUNICIPIO	PLATO

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	01/01/2016	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:51:37	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

ormación de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

nación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1137527851
NOMBRES	WILSON ANDRES
APELLIDOS	MUÑOZ BLANQUICETH
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

s de afiliación :

STADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
CTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	10/11/2008	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/23/2024 09:46:27	Estación de origen:	192.168.70.220

formación registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen idiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio alud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, ativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y ativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la inistradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

pecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de ación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue rtada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el men Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, olece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya entado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

formación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1046403066
NOMBRES	KEINER
APELLIDOS	ORTEGA MUENTE
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	ACHI

tos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	NUEVA EPS S.A. -CM	SUBSIDIADO	01/10/2022	31/12/2999	BENEFICIARIO

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:03:09	Estación de origen:	192.168.70.220

información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen ubsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio e Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, ormativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y perativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la dministradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

especto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de filiación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue eportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el égimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, stablece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya resentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1041984026
NOMBRES	ADRIANA AMALIX
APELLIDOS	AMARANTO GONZALEZ
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/12/2017	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:48:18	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

nformación de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

rmación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1149189108
NOMBRES	DANIEL
APELLIDOS	MONTES PERNA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

os de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/04/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	06/14/2024 16:12:23	Estación de origen:	192.168.70.220

información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen bsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, rmativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y erativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la dministradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

especto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de filiación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue portada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el égimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, stablece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya esentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	PT
NÚMERO DE IDENTIFICACION	7970991
NOMBRES	DEILYN FABIANNY
APELLIDOS	UZCATEGUI AGUILARTE
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	23/05/2024	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/28/2024 16:36:07	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado se encuentra vinculado con la entidad que genera la consulta.

La responsabilidad por la calidad de los datos y la información reportada a la Base de Datos Única de Afiliados - BDUA, junto con el reporte oportuno de las novedades para actualizar la base de datos, corresponde directamente a su fuente de información; en este caso de las EPS, EOC y EPS-S.

Esta información se debe utilizar por parte de las EPS y los prestadores de servicios de salud, como complemento al marco legal y técnico definido y nunca como motivo para denegar la prestación de los servicios de salud a los usuarios.

Si necesita retirarse, trasladarse, modificar sus datos o su estado de afiliación en el Sistema General de Seguridad Social en Salud, se aclara que estas actualizaciones dependen netamente de las EPS y no de la ADRES, por lo cual la solicitud de actualización debe ser escalada a la EPS donde se presenta la afiliación.

IMPRIMIR CERRAR VENTANA

TRABAJADORA SOCIAL

AP 1194450 6-1.

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1048455749
NOMBRES	DIEGO ALEJANDRO
APELLIDOS	RIVERA TERAN
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	05/08/2010	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:32:19	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1143354933
NOMBRES	EVELIN JOHANA
APELLIDOS	MIRANDA COLON
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/06/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:29:48	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

10

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1137528544
NOMBRES	KARIN LORENA
APELLIDOS	RUIZ ARIZA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	NUEVA EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/06/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/11/2024 17:36:37	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación,** establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

10

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

nformación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1048440818
NOMBRES	KEVIN DE JESUS
APELLIDOS	VANEGAS LLAMAS
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

)atos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	SALUD TOTAL ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD DEL REGIMEN CONTRIBUTIVO Y DEL REGIMEN SUBSIDIADO S.A. - CM	SUBSIDIADO	01/12/2020	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/24/2024 15:28:26	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1137535881
NOMBRES	LAURA SALOME
APELLIDOS	CARRASQUILLA OROZCO
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	EPS SURAMERICANA S.A.	CONTRIBUTIVO	12/06/2017	31/12/2999	COTIZANTE

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:45:02	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**,

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1121337640
NOMBRES	HEINER WILL
APELLIDOS	ARRIETA OLIVELLA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S	SUBSIDIADO	01/04/2017	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/24/2024 10:12:39	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1047468500
NOMBRES	MARIA PRESENTINA
APELLIDOS	LIÑAN BARRIOS
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	01/12/2020	31/12/2999	BENEFICIARIO

Fecha de Impresión:	05/11/2024 17:41:32	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1148692313
NOMBRES	NICOLEE DAYANA
APELLIDOS	NAVARRO CARMONA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	MAGANGUE

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S	SUBSIDIADO	30/04/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:35:22	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	PT
NÚMERO DE IDENTIFICACION	6015325
NOMBRES	ROSIBEL
APELLIDOS	BERRIO HIBALBUEN
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S	SUBSIDIADO	01/07/2022	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:55:26	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

ANEXO 10

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

EVIDENCIAS DE LAS ACCIONES REALIZADAS PARA LA CORRECTA EJECUCIÓN DEL OBJETO CONTRACTUAL

ANEXO 10

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

Valoración a medicina General





Atención prioritaria por Salud Mental en IPS NIÑOS DE PAPEL



Acompañamientos a Medicina Legal

AQUÍ SE LES HIZO ACOMPAÑAMIENTO A 2 NIÑA DE 11 AÑOS Y ADOLESCENTE DE 15 AÑOS

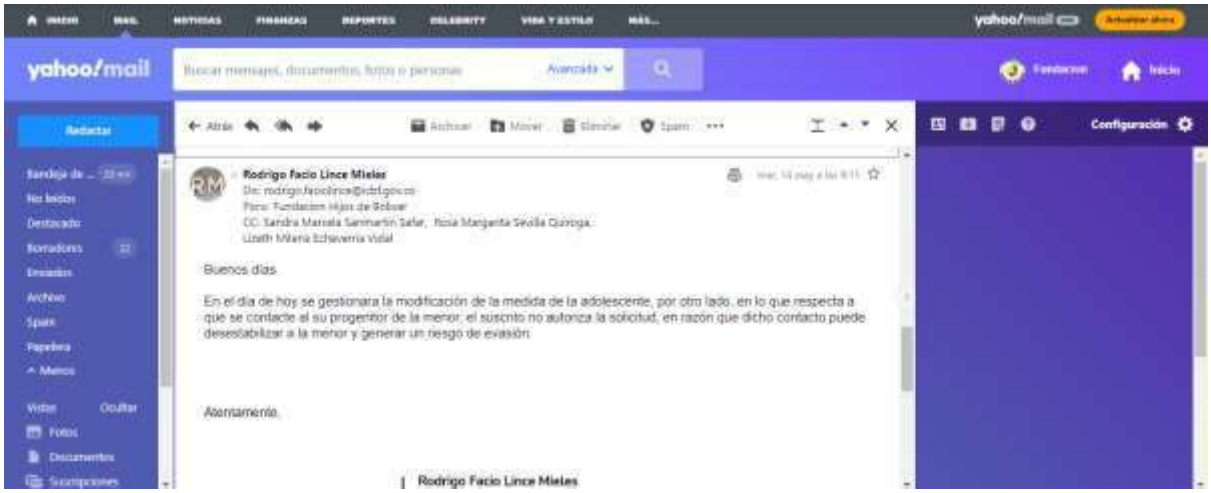


ANEXO 10

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024





Paciente: 6015325 ROSIBEL BERRIO HIDALBUEN **Ingreso:** 1582974 Fecha Actual : jueves, 09 mayo 2024
Dias de Estancia: 1

HOSPITAL INFANTIL NAPOLEON FRANCO PAREJA
EPICRISIS
Nº358069

INFORMACIÓN GENERAL

Documento Actual: Permiso por Protección Temporal-6015325
Fecha Documento: 09/mayo/2024 01:06 a. m. **Ingreso:** 1582974 **Fecha de Ingreso:** 08/05/2024 17:59 **Confirmado**
Médico: MD40941357 MAYRA ALEJANDRA RIVEIRA VEGA
Informacion Paciente: ROSIBEL BERRIO HIDALBUEN **Tipo Paciente:** Subsidiado **Sexo:** Femenino
Tipo Documento: Permiso_proteccion_temporal **Número:** 6015325 **Edad:** 16 Años / 8 Meses / 17 Días **F. Nacimiento:** 22/08/2007
E.P.S: CAJACOPI EPS S.A.S **Dias de Estancia:** 1

INFORMACIÓN DE LA EPICRISIS

Fecha Epicrisis: 09/05/2024 01:06 **Cama:** **Fecha Egreso:** 09/05/2024 01:06 **Estado Paciente:** VIVO
Motivo Consulta: * DOLOR ABDOMINAL *
Enfermedad Actual: PACIENTE FEMENINA DE 16 AÑOS DE EDAD, INGRESA EN COMPAÑIA DE (MARIA GOMEZ) TRABAJADORA SOCIAL DE HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA DONDE SE ENCUENTRA INTERNADA POR ABUSO SEXUAL ABORDADO PREVIAMENTE POR MEDICINA LEGAL (28/04/24), REFIERE CUADRO CLINICO DE 2 DIAS DE EVOLUCION CARACTERIZADO POR DOLOR ABDOMINAL TIPO COLICO DE PREDOMINIO EN FOSA ILIACA IZQUIERDA, ACOMPAÑADO DE ANEMORREA DE 5 DIAS Y LEUCORREA BLANCA GRUMOSA FETIDA, MOTIVO POR EL CUAL CONSULTA.
Revisión por Sistemas: NIEGA FIEBRE, NIEGA CONVULSIONES, CIANOSIS, DISNEA, VÓMITO, DIARREA, SÍNTOMAS URINARIOS, EXANTEMA, SANGRADOS, EDEMA, SÍNTOMAS RESPIRATORIOS. MIALGIAS, ARTRALGIA, CEFALEA. DOLOR ABDOMINAL.
Indica Med/Conducta:
Estado Ingreso: BUEN ESTADO GENERAL, ALERTA, AFEBRIL, HIDRATADO, SIN SIGNOS DE DIFICULTAD RESPIRATORIA,
CABEZA Y CUELLO: NORMOCÉFALO, ESCLERAS ANICTÉRICAS, MUCOSA ORAL HÚMEDA, CUELLO MÓVIL, SIN MASAS, SIN ADENOPATÍAS, SIN MASAS. OTOSCOPIA NORMAL,
TÓRAX. SIMÉTRICO, NORMOEXPANSIBLE, RUIDOS CARDIACOS RÍTMICOS SIN SOPLOS, DE ADECUADA INTENSIDAD, RUIDOS RESPIRATORIOS CON MURMULLO VESICULAR SIN AGREGADOS, CON ADECUADA VENTILACIÓN, NO SE OBSERVAN TIRAJES
ABDOMEN: BLANDO, DEPRESIBLE, NO DISTENDIDO, DOLOROSO A LA PALPACION EN FOSA ILIACA IZQUIERDA, NO MASAS NI MEGALIAS, SIN SIGNOS DE IRRITACIÓN PERITONEAL.
GENITALES EXTERNOS NORMOCOFIGURADOS EXTERAMENTE, SE EVIDENCIA LEUCORREA BLANCA GRUMOSA FETIDA.
EXTREMIDADES: EUTRÓFICAS, MÓVILES, SIMÉTRICAS, NO EDEMAS, PULSOS PRESENTES Y NORMALES, LLENADO CAPILAR MENOR A 2 SEGUNDOS.
SNC: ALERTA, ORIENTADO, SIN DÉFICIT MOTOR NI SENSITIVO APARENTE, SIN ALTERACIÓN DE PARES CRANEALES, GLASGOW 15/15.
PIEL ROSADA, SIN LESIONES.
Antecedentes:
Result. Procedimientos:
Condiciones Salida: VIVO
Indicación Paciente:
Examen Físico:
Justificación: PACIENTE FEMENINA DE 16 AÑOS DE EDAD, INGRESA EN COMPAÑIA DE (MARIA GOMEZ) TRABAJADORA SOCIAL DE HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA DONDE SE ENCUENTRA INTERNADA POR ABUSO SEXUAL ABORDADO PREVIAMENTE POR MEDICINA LEGAL (28/04/24), REFIERE CUADRO CLINICO DE 2 DIAS DE EVOLUCION CARACTERIZADO POR DOLOR ABDOMINAL TIPO COLICO DE PREDOMINIO EN FOSA ILIACA IZQUIERDA, ACOMPAÑADO DE ANEMORREA DE 5 DIAS Y LEUCORREA BLANCA GRUMOSA FETIDA, PACIENTE CON ANTECEDENTE DE ABUSO SEXUAL CRONICO PREVIAMENTE ABORDADO Y BAJO SEGUIMIENTO EXTRAINSTITUCIONAL, AL EXAMEN FISICO DOLOR A LA PALPACION EN FOSA ILIACA IZQUIERDA, SIN SIGNOS DE IRRITACION PERITONEAL, SE SOLICITA PARACLINICOS PARA ESTUDIO DEL DOLOR Y ANALGESICO, SE EXPLICA CONDUCTA A ACOMPAÑANTE QUIEN REFIERE ENTENDER Y ACEPTAR.
Resultado Examen:
Justificación Muerte:

DIAGNÓSTICOS

TIPO DIAGNÓSTICO	CÓDIGO	NOMBRE	HC
Egreso	N771	VAGINITIS, VULVITIS Y VULVOVAGINITIS EN ENFERMEDADES INFECCIOSAS Y PARASITARIAS CLASIFICADAS EN OTRA PARTE	☐

EVOLUCIONES

FECHA	DESCRIPCIÓN	MÉDICO

LISTADO DE NIÑOS , NIÑAS Y ADOLESCENTES HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

MES REPORTADO: ABRIL 24 A MAYO 23 N° DE CUPOS CONTRATADOS:48 N° DE CUPOS UTILIZADOS: 24

Nº	NOMBRE DEL NIÑO, NIÑA O ADOLESCENTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	SEXO	EDAD	FECHA DE INGRESO	TIEMPO DE PERMANENCIA	COMISARIA DE FAMILIA	DEFENSOR DE FAMILIA	NOMBRE AUTORIDAD ADMINISTRATIVA	MOTIVO DE INGRESO	FECHA DE EGRESO
1	DANIELA VALENTINA MARTINEZ BERRIO	T.I 1.081.916.793	F	16	25/04/2024	8 DIAS	X		DRA. MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ COMISARIA DE FAMILIA 2 LOC. INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA	VIOLENCIA EN EL CONTEXTO FAMILIAR	
2					04/05/2024	8 DIAS					
3					12/05/2024	8 DIAS					
4					20/05/2024	1 DIA					20/05/2024
5	ROSIBEL BERRIO HIBALBUEN	CED. VEN. 32.030.614	F	16	27/04/2024	8 DIAS		X	ANA EMPERATRIZ GUERRERO JIMENEZ DEFENSORA DE FAMILIA CZ LA VIRGEN	EXPLOTACION SEXUAL	
6					06/05/2024	8 DIAS					
7					14/05/2024	2 DIAS					15/05/2024
8	MARIA PRESENTINA LIÑAN BARRIO	T.I 1.047.468.500	F	11	06/05/2024	8 DIAS	X		DRA. MARGARITA ROBLES VILLEGAS COMISARIA DE FAMILIA CANAPOTE	PRESUNTO ABUSO SEXUAL CAUSADO POR SU PADRASTO	
9					15/05/2024	1 DIA					15/05/2024
10	DEILY FABIANNY OZCATEGUI AGULARTE	CED. VEN. 34.483.029	F	13	08/05/2024	8 DIAS	X		MELIDA ISABEL AGAMEZ JULIO COMISARIA DE FAMILIA 2 LOC. INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA	PROCESO ADMINISTRATIVO DE RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS	VIGENTE
11					17/05/2024	7 DIAS					
12	LAURA SALOME CARRASQUILLA OROZCO	T.I 1.137.535.881	F	10	10/05/2024	4 DIAS			DRA. MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ COMISARIA DE FAMILIA 2 LOC. INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA	VIOLENCIA EN EL CONTEXTO FAMILIAR	14/05/2024
13	KARIM LORENA RUIZ ARIZA	T.I 1.137.528.544	F	15	10/05/2024	8 DIAS			AMIN SANABRIA AISLANT	SITUACION DE CALLE	
14					19/05/2024	5 DIAS					VIGENTE
15	KEINER ORTEGA MUENTE	T.I 1.046.403.066	F	13	12/05/2024	1 DIA			AMIN SANABRIA AISLANT	SITUACION DE CALLE	13 DE MAYO
16	DIEGO ALEJANDRO RIVERA TEHERAN	T.I 1.048.455.749	M	16	12/05/2024	2 DIAS	X		COMISARIA PERMANENTE TURNO 3 DRA KARINA	SITUACION DE CALLE	14-05-2024 TRASLADO A ENTIDAD DE SALUD

17	EVELIN JOHANA MIRANDA COLON	T.I 1.143.354.933	F	15	15/05/2024	8 DIAS			DRA. MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ COMISARIA DE FAMILIA 2 LOC. INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA	PRESUNTO ABUSO SEXUAL	VIGENTE
18	ADRIANA AMALIX AMARANTO GONZALEZ	T.I 1.041.984.026	F	16	17/05/2024	6 DIAS			CZ- LA VIRGEN DF- DE FAMILIA DRA. GIOMAR DE JESUS CABRALES DE LA OSSA	PRESUNTO ABUSO SEXUAL	VIGENTE
19	DANIEL VERGARA MONTES	T.I	M	14	19/05/2024	4 DIAS			COMISARIA PERMANENTE TURNO 2 DRA. SAGRARIO CORTES NUÑEZ	SITUACION DE CALLE	VIGENTE
20	SANTIAGO MATIAS BLANCO ALVAREZ		M	8	19/05/2024	4 DIAS			COMISARIA PERMANENTE TURNO 2 DRA. SAGRARIO CORTES NUÑEZ	SITUACION DE CALLE	VIGENTE
21	HEINER WILL ARRIETA OLIVELLA	T.I 1.121.337.640	M	9	20/05/2024	3 DIAS			DR. AMIN SANABRIA AISLANT COMISARIA DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 1	SITUACION DE ABANDONO	VIGENTE
22	NICOLEE DAYANA VILLAREAL CARMONA	T.I 1.148.692.313	F	14	21/05/2024	2 DIAS			DRA. MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ COMISARIA DE FAMILIA 2 LOC. INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA	VIOLENCIA EN EL CONTEXTO FAMILIAR	VIGENTE
23	WILSON ANDRES MUÑOZ BLANQUISETH	T.I 1.137.527.851	M	17	23/05/2024	1 DIA		X	DR. CESAR AUGUSTO SALGUEDO DIAZ DEFENSOR DE FAMILIA CZ HISTORICO CARIBE NORTE SRPA	SITUACION DE CALLE	EVASION
24	KEVIN DE JESUS VANEGAS LLAMAS	T.I 1.048.440.818	M	17	23/05/2024	1 DIA	X		DRA. MARGARITA ROBLES VILLEGAS COMISARIA DE FAMILIA CANAPOTE	VIOLENCIA INTRAFAMILIAR -MALTRATO INFANTIL POR SU TIO PATERNO	VIGENTE

S.I.D: SIN IDENTIFICACION

ALCALDIA MAYOR DE CARTAGENA DE INDIAS D.T.
COMISARIA DE FAMILIA
LOCALIDAD INDUSTRIAL DE LA BAHIA

BOLETA DE INGRESO HOGAR DE PASO

NNA: DEILY FABIANNY OZCATEGUI AGULARTE

IDENTIFICACION: No 34483029 VENEZUELA

FECHA DE NACIMIENTO: 17/10/2010

INSTITUCIÓN: FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR

FECHA DE INGRESO 8 DE MAYO DE 2024

MOTIVO DE INGRESO: PROCESO ADMINISTRATIVO DE RESTABLECIMIETO DE DERECHOS

MELIDA ISABEL AGAMEZ JULIO
COMISARIA DE FAMILIA INDUSTRIAL DE LA BAHIA

Powered by CamScanner

COMISARIA DE FAMILIA SEGUNDA
LOCALIDAD INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA

COMISARIAS DE FAMILIA

BOLETA DE INGRESO

NOMBRE: DANIELA VALENTINA MARTINEZ BERRIO

IDENTIFICACIÓN: 1.081.916.793

FECHA DE INGRESO: 25 DE ABRIL DE 2024

INSTITUCIÓN: HOGAR DE PASO HIJOS DE BOLVAR

MOTIVO DE INGRESO: VIOLENCIA EN EL CONTEXTO FAMILIAR

HISTORIA NÚMERO: 0098/2024

MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ
COMISARIA DE FAMILIA SEGUNDA LOCALIDAD INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA

Powered by CamScanner

ALCALDIA DE CARTAGENA DE INDIAS

CARTAGENA DE INDIAS D. T y C. SECRETARIA DEL INTERIOR Y CONVIVENCIA
CIUDADANA COMISARIA DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 2

COMISARIAS DE FAMILIA

BOLETA DE INGRESO INSTITUCIONAL

Cartagena de indias D, T, y C. 19 de Mayo de 2024

HISTORIA: 0047/24

ADOLESCENTE O NNA: DANIEL VERGARA MONTES,14 AÑOS .

INSTITUCION O MADRE SUSTITUTA: HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

FECHA DE INGRESO: 19/05/24

MOTIVO: SITUACION DE CALLE

SAGRARIO CORTES NUÑEZ
COMISARIO DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 2

CASA DE JUSTICIA CHIQUIQUIRA

Powered by CamScanner

COMISARIA DE FAMILIA SEGUNDA
LOCALIDAD INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA

COMISARIAS DE FAMILIA

BOLETA DE INGRESO

NOMBRE: EVELIN JOHANA MIRANDA COLON

IDENTIFICACIÓN: 1.143.354.933

EDAD: 15 AÑOS

FECHA DE IGRESO: 15.05.2024

INSTITUCIÓN: HOGAR DE PASO HIJOS DE BOLIVAR

MOTIVO: A.S

HISTORIA FAMILIAR: 0011-2024-CF

MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ
Comisaria de Familia Segunda
Localidad Industrial y de la Bahia

Powered by CamScanner

BOLETA DE INGRESO INSTITUCIONAL

Cartagena de indias D. T. y C., 10 de Mayo 2024
VCF. 046/2024

ADOLESCENTE O NNA: KARIM LORENA RUIZ ARIZA, 15 AÑOS DE EDAD
TI. No. 1137528544

FECHA DE NACIMIENTO: 17/01/2009

INSTITUCION O MADRE SUSTITUTA: HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

FECHA DE INGRESO: 10/05/2024

MOTIVO: SITUACION DE CALLE
El día 10/05/2024, siendo las 10:21 horas se verifica requerimiento en Olaya sector Rafael nuñez cll49e #3333, la señora MARIA BERNALDA RUIZ ARIZA quien manifiesta que la niña KARIM LORENA RUIZ ARIZA se le escapa de la casa y dura hasta 3 días en la calle, porque quiere estar en la calle con una amiga quien la convida a ir a establecimientos con unos amigos a ingerir bebidas alcohólicas y también se involucra en peleas de pandilla y socializa con otras personas de la calle.

CONCEPTO DEL EQUIPO TÉCNICO INTERDISCIPLINARIO QUE JUSTIFICA LA SOLICITUD DEL CUPO
NNA sin patrones de conducta definidas, no acata pautas de crianza, se resiste a la autoridad, y ingiere alcohol y presuntamente consumo de sustancias psicoactivas. Miente con facilidad, manipula con su comportamiento con hechos del pasado para justificar sus malos comportamientos, dice que no se siente bien en su casa y manifiesta que si seda en su casa siente deseos de estar con su grupo de amigos y son personas desadaptados de la sociedad son pandilleros y no tienen reglas, normas de convivencias.

AMIN SANABRIA AISLANT
COMISARIO DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 1

Proyectado:
SuleimaSarmientoCassiani
Secretaria.-

Powered by CamScanner

BOLETA DE INGRESO INSTITUCIONAL

Cartagena de indias D. T. y C., 12 de Mayo 2024
PARD 012 /2024

ADOLESCENTE O NNA: JOHAN ANDRES SUAREZ CHACON, 14 AÑOS DE EDAD
R.C. No.

FECHA DE NACIMIENTO: 24/06/2009

INSTITUCION O MADRE SUSTITUTA: HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

FECHA DE INGRESO: 12/05/2024

MOTIVO: NNA EN SITUACION DE CALLE

CONCEPTO DEL EQUIPO TÉCNICO INTERDISCIPLINARIO QUE JUSTIFICA LA SOLICITUD DEL CUPO
NNA EN SITUACION DE CALLE. EN APERENTE BUEN ESTADO DE SALUD, UBICADO EN ESPACIO Y TIEMPO, QUIEN MANIFIESTA QUE ES DE ACHI BOLIVAR Y VIVE CON SUS PADRES EN UNA FINCA POR TURBACO Y ESTOS SE FUERON PARA ACHI Y LOS DEJARON ABANDONADO

AMIN SANABRIA AISLANT
COMISARIO DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 1

Proyectado:
SuleimaSarmientoCassiani
Secretaria.-

Powered by CamScanner

LOCALIDAD HISTORICA DEL CARIBE NORTE
COMISARIA DE FAMILIA ZONA NORTE
CASA DE JUSTICIA CANAPOTE
Secretaria del interior y convivencia
Casa de Justicia

COMISARIAS DE FAMILIA
Los Valores tienen Sentido

RAD. No 363-2024

BOLETA DE INGRESO- MEDIDA DE RESTABLECIMIENTO
UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO

LUGAR: Cartagena de Indias, 23 de mayo de 2024

COMISARIA DE FAMILIA: ZONA NORTE UBICADA EN CASA DE JUSTICIA CANAPOTE, TORICES, SECTOR SAN PEDRO, CARRERA 17 NO. 51- 191 CORREO INSTITUCIONAL comisarialoc1@cartagena.gov.co

HISTORIA FAMILIAR: RAD. N° 363. 2024

ADOLESCENTE
KEVIN DE JESUS VANEGAS LLAMAS
EDAD: 17 AÑOS
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.048.440.818
FECHA DE NACIMIENTO: 17 DE AGOSTO DE 2006

PROGENITORES
ANA PAOLA LLAMAS
KEVIN JAVIER VANEGAS BLANCO (FALLECIDO)

FECHA DE INGRESO MEDIDA DE RESTABLECIMIENTO UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO: 23 DE MAYO DE 2024.

MOTIVO DE INGRESO: MEDIDA DE RESTABLECIMIENTO UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO.

MOTIVO DE INGRESO A LA COMISARIA DE FAMILIA POR VIOLENCIA INTRAFAMILIA- MALTRATO INFANTIL CAUSADO POR SU TIO PATERNO.

MARGARITA ROBLES VILLEGAS
Comisaria de Familia

Powered by CamScanner

COMISARIA DE FAMILIA SEGUNDA

LOCALIDAD INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA

COMISARIAS DE FAMILIA

BOLETA DE INGRESO

NOMBRE: LAURA SALOME CARRASQUILLA OROZCO

IDENTIFICACIÓN: 1137535881

FECHA DE INGRESO: 10 DE MAYO DE 2024

INSTITUCIÓN: HOGAR DE PASO HIJOS DE BOLVAR

MOTIVO DE INGRESO: VIOLENCIA EN EL CONTEXTO FAMILIAR

HISTORIA NÚMERO: 0123-2024-CF

MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ
COMISARIA DE FAMILIA SEGUNDA LOCALIDAD INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA

Adolfo Villa V.
73 153 167
10-05-2024
3:30 p.m.

Powered by CamScanner

1

BOLETA DE INGRESO INSTITUCIONAL

Cartagena de indias D. T. y C., 20 de Mayo 2024
PARD 015/24

ADOLESCENTE O NNA: LUIS BARRIO ARRIETA
TI. N/A

FECHA DE NACIMIENTO: 01/01/2015

INSTITUCION O MADRE SUSTITUTA: HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

FECHA DE INGRESO: 20/05/2024

MOTIVO: SITUACION DE ABANDONO
El día 20/05/2024, siendo las 21:00 horas mientras realizamos labores de patrullaje variante Gambote , la comunidad da aviso que encuentran al niño antes en mención sin la compañía de un adulto responsable, el cual refiere que su progenitor lo condujo de su lugar de residencia a la variante Gambote, dejándolo en total abandono, por lo anterior se deja bajo protección del grupo de infancia y adolescencia para el debido restablecimiento de los derechos, es de anotar que se deja bajo buenas condiciones físicas y sin maltrato.

CONCEPTO DEL EQUIPO TÉCNICO INTERDISCIPLINARIO QUE JUSTIFICA LA SOLICITUD DEL CUPO
NNA en condición de abandono, refiere que se llama Luis Barrio Arrieta , no trajo ningún tipo de documento, dice que el padre cada vez que se emborracha le pega, comenta que tiene una quemadura en el brazo que se la hizo en la cocina , no esta afiliado a EPS, que nunca ha asistido al colegio , se desconoce número de algún familiar, dice que solo vive con su padre en barrio ciudadela 2000, que tiene 2 hermanos de 30 años y 40 años pero no viven en la ciudad, dice que los hermanos vinieron a buscarlo y el padre no lo dejo ir.

AMIN SANABRIA AISLANT
COMISARIO DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 1

Proyectado:
SuleimaSarmientoCassiani
Secretaria.-

Powered by CamScanner

COMISARIA DE FAMILIA SEGUNDA
LOCALIDAD INDUSTRIAL Y DE LA BAHIA

COMISARIAS DE FAMILIA
Los Valores tienen Sentido

BOLETA DE INGRESO

NOMBRE: NICOLEE DAYANA VILLAREAL CARMONA

IDENTIFICACIÓN: 1.148.692.313

EDAD: 14 AÑOS

FECHA DE INGRESO: 21.05.2024

INSTITUCIÓN: HOGAR DE PASO HIJOS DE BOLIVAR.

MOTIVO: P.A.S

HISTORIA FAMILIAR: 0012-2024-CF

MARGARITA ROSA GONZALEZ RUIZ
Comisaria de Familia Segunda
Localidad Industrial y de la Bahía

Proyectó: Mayerling Terán P.

Powered by CamScanner

ALCALDIA DE CARTAGENA DE INDIAS

CARTAGENA DE INDIAS D. T y C. SECRETARIA DEL INTERIOR Y CONVIVENCIA
CIUDADANA COMISARIA DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 2

COMISARIAS DE FAMILIA

BOLETA DE INGRESO INSTITUCIONAL

Cartagena de indias D, T, y C. 19 de Mayo de 2024

HISTORIA: 0048/24

ADOLESCENTE O NNA: SANTIAGO MATIAS BLANCO ALVAREZ

INSTITUCION O MADRE SUSTITUTA: HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

FECHA DE INGRESO: 19/05/24

MOTIVO: SITUACION DE CALLE

SAGRARIO CORTES NUÑEZ
COMISARIO DE FAMILIA PERMANENTE TURNO 2

CASA DE JUSTICIA CHIQUIQUIRA

Powered by CamScanner

BOLETA DE UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO

INSTITUCION:	**FUNDACIÓN LUZ Y VIDA**
MUNICIPIO:	CARTAGENA
DEPARTAMENTO:	BOLIVAR
ASUNTO:	REMISION – INGRESO

Atentamente, me permito informar a usted sobre el ingreso del siguiente beneficiario:

NOMBRES Y APELLIDOS:	**WILSON ANDRES MUÑOZ BLANQUICETH**
TIPO Y NUMERO DE DOCUMENTO:	Tarjeta de identidad # 1.137.527.851
SERVICIO:	**HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA**
MOTIVO DE INGRESO:	**SITUACION DE CALLE –**
FECHA DE INGRESO:	23 DE MAYO DE 2024
DIRECCION:	BARRIO ALAMEDA LA VICTORIA

Recibido
C.C. N°
Hora: 5:10 P.m.
23-05-24

CESAR AUGUSTO SALGUEDO DIAZ
DEFENSOR DE FAMILIA
CENTRO ZONAL HISTORICO CARIBE NORTE SRPA
Correo Electrónico cesar.salguedo@icbf.gov.co

Powered by CamScanner

LOCALIDAD HISTORICA DEL CARIBE NORTE
COMISARIA DE FAMILIA ZONA NORTE
CASA DE JUSTICIA CANAPOTE
Secretaria del interior y convivencia
Casa de Justicia

COMISARIAS DE FAMILIA
Los Valores tienen Sentido

RAD. No 311-2024

BOLETA DE INGRESO- MEDIDA DE RESTABLECIMIENTO
UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO DEL DISTRITO DE CARTAGENA DE INDIAS.

LUGAR: Cartagena de Indias, 06 de mayo de 2024

COMISARIA DE FAMILIA: ZONA NORTE UBICADA EN CASA DE JUSTICIA CANAPOTE, TORICES, SECTOR SAN PEDRO, CARRERA 17 NO. 51- 191 CORREO INSTITUCIONAL comisarialoc1@cartagena.gov.co

HISTORIA FAMILIAR: RAD. N° 311. 2024

PREADOLESCENTE
MARIA PRESENTINA LIÑAN BARRIO
EDAD: 11 AÑOS
DOCUMENTO DE IDENTIDAD: 1.047.468.500
FECHA DE NACIMIENTO: 14 DE MAYO DE 2012

PROGENITORES
KELLY JOHANA BARRIOS VERGARA
HUMBERTO LIÑAN GARCIA (FALLECIDO)

FECHA DE INGRESO MEDIDA DE PROTECCION UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO: 06 DE MAYO DE 2024.

MOTIVO DE INGRESO: MEDIDA DE RESTABLECIMIENTO UBICACIÓN EN HOGAR DE PASO.

MOTIVO DE INGRESO A LA COMISARIA PRESUNTO ABUSO SEXUAL CAUSADO POR SU PADRASTRO.

MARGARITA ROBLES VILLEGAS
Comisaria de Familia

Powered by CamScanner

BOLETA DE UBICACIÓN

CONSEC: 14917771-24

FECHA DE INGRESO: abril 27 DEL 2024

NOMBRE DEL BENEFICIARIO NNA: ROSIBEL BERRIO HIBALBUEN
EDAD: 16 años.
IDENTIDAD: Cedula de Identidad venezolana N° 32.030.614 y PPT Nº 6015325

INSTITUCIÓN: HOGAR DE PASO HIJOS DE BOLIVAR CARTAGENA- BOLIVAR

Autoridad.
ANA EMPERATRIZ GUERRERO JIMENEZ.
Defensor de familia ICBF
C Z INDUSTRIAL Y D ELA BAHIA

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

República de Colombia
Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Regional Bolivar
Centro Zonal de la Virgen y Turistico

BIENESTAR FAMILIAR

BOLETA DE INGRESO

HOGAR DE PASO

LUZ Y VIDA

REGIONAL: BOLIVAR

CENTRO ZONAL DE LA VIRGEN Y TURISTICO

Petición: **14917853**

NNA: **ADRIANA AMALIX AMARANTO GONZALEZ**

EDAD: 16 AÑOS.

FECHA DE INGRESO: **17 DE MAYO DEL 2024**

GIOMAR DE JESUS CABRALES DE LA OSSA
Defensora de Familia

COPIA

Powered by CamScanner

SE ANEXA OFICIO DE APROBACION Y PIYC INICIAL

10300

Bogotá, D.C

MEMORANDO

Para: Dr. Jeason Ariel Cossio Ibarguen
Jefe Oficina de Aseguramiento a la Calidad

ASUNTO: Cumplimiento de la Propuesta de Implementación y Cualificación – PIYC

Dentro del proceso de solicitud de Licencia de Funcionamiento inicial de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR** para operar la Modalidad Hogar de paso - Submodalidad Casa Hogar, cuya población es Niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses, 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados. Cuya sede administrativa y operativa ubicado en la Calle 25, Manzana LL lote 2 Barrio Alameda la Victoria de la ciudad de **Cartagena** en el departamento del Bolivar, informo que, sobre la verificación documental de los requisitos técnicos establecidos en la normativa vigente, se encuentran cumplidos los contenidos de la Propuesta de Implementación y Cualificación - PIYC:

1. **Portada:** Se describe la regional, el nombre del operador, la descripción de la modalidad junto con la población, municipio y dirección de la sede operativa y administrativa.

2. **Propuesta de Implementación:** Incluye la contextualización de acuerdo con la población realizando un breve diagnóstico del problema, implementando estrategias propias de la entidad y proponiendo acciones o metodologías para lograr los resultados esperados.

3. **Propuesta de Cualificación:** Describen las acciones o estrategias para la cualificación del talento humano, las herramientas y tiempos para la implementación y evaluación de las estrategias de mejoramiento continuo, prevención de situaciones de riesgo y las estrategias de participación de los niños, niñas, adolescentes y sus familias.

4. **Evidencias:** Se incluyen los formatos que permiten evidenciar el desarrollo de lo planteado en la propuesta de implementación y cualificación.

PUBLICA

Teniendo en cuenta lo anterior y de acuerdo con el "Lineamiento Técnico para la implementación del modelo de Atención, dirigido a Niños, Niñas y Adolescentes en las modalidades de restablecimiento de derechos, Versión 1*. Aprobado mediante Resolución No. 4199 de 15 de julio de 2021 y el Manual operativo modalidades y servicio para la atención de las niñas, los niños y los adolescentes, con proceso administrativo de restablecimiento de derechos.* **Versión 2***. De fecha* **08/07/2022** Aprobado ***mediante Resolución No. 3368 de 20 de junio de 2022****".* Vigente se da **APROBACIÓN** a la Propuesta de Implementación y Cualificación - PIYC de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR.** Se expide en la ciudad de Bogotá D.C. a los ocho (**8**) días del mes de abril (**04**) de **2024**.

Se precisa que el ajuste del Plan de Implementación y Cualificación – PIYC se debe dar de manera anual con soporte de la respectiva aprobación o en caso de no requerir ajuste debe existir un acta del Representante Legal o Director de la entidad en la cual se deje constancia citando las razones a que haya lugar. Posterior a ello, la Dirección Regional emitirá oficio dando aval por un año más de la aprobación.

Atentamente,

María Angélica Ibagué Vallejo
Profesional Universitario - Mg. - Trabajadora Social.
Grupo de Personerías Jurídicas y Licencias de Funcionamiento
Oficina Aseguramiento a la Calidad

PÚBLICA

Proyecto de Implementación y Cualificación – PIYC

FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR

A. PORTADA

REGIONAL	**BOLIVAR**	**OPERADOR**	FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR
MODALIDAD O SERVICIO	POBLACION	MUNICIPIO	DIRECCIÓN SEDE ADMINISTRATIVA – SEDE OPERATIVA
Hogar de Paso Casa-Hogar	Niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses, 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados.	CARTAGENA	Calle 25, Manzana LL lote 2 Barrio Alameda la Victoria

La Oficina Aseguramiento a la Calidad emite el cumplimiento de la Propuesta de Implementación y Cualificación – **PIYC** a los ocho (**8**) días del mes de abril (**04**) de **2024**.

B. PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN

	NIVELES	CONTEXTUALIZACIÓN	CAMBIOS O RESULTADOS ESPERADOS	COMO LOGRARLO (estrategias, acciones o metodologías)
PROPUESTA DE IMPLEMENTACION	**MICROSISTEMA NIÑAS NIÑOS Y ADOLESCENTES**	Niños, Niñas y Adolescentes con violencias y vulneración de derechos, Violencia física, Psicológica Maltrato físico, Verbal Situación de Calle, Abuso Sexual, Explotación Sexual, Problemas de Comportamiento, Consumo de sustancias Psicoactivas. De acuerdo con las proyecciones de población del Censo 2018 del DANE, en Cartagena para el año 2021 se tenía una población de 202.552 niños, niñas y adolescentes de 6 a 17 años de edad, de los cuales el 51% son hombres y el 49.8% mujeres. Analizando el comportamiento que ha tenido la problemática de trabajo infantil desde el año 2013 hasta el año 2020, se evidencia que el año 2018 hubo una disminución importante en ambas	1. Identificación de afectaciones y verificación de derechos de los usuarios. 1.2 Evidenciar el estado físico y emocional de los usuarios para el establecimiento de estrategias y activación de rutas de atención si el caso lo amerita. 1.3 Gestión de documentación de identidad y Permiso de permanencia temporal si el caso lo requiere. 2. Atención y acompañamiento en el Proceso de adaptación del niño, niña y adolescente. 2.1 Se realiza la presentación y bienvenida al hogar primero	1. Entrevista individual teniendo en cuenta los enfoques de derechos, diferencial, étnico y de género.(formato de verificación de derechos)(entrevista de trabajo social, psicología, nutrición y pedagogía) 2. Realizar proceso de acogida al niño, niña y adolescente. Dinámica de bienvenida y presentación. 2.1 Realizar recorrido por las instalaciones 2.2 Entrega de dotación

		mediciones, tanto en la tasa de trabajo infantil como en la tasa de trabajo infantil ampliado, sin embargo, Cartagena mantiene una de las mayores tasas de trabajo infantil ampliado en el país de acuerdo con el informe presentado por el DANE. Para el año 2019 aumentó significativamente la tasa de trabajo infantil, pasando del 0,2% en 2018 al 1,2% en 2019 en cifras corresponden a 532 NNA en 2018 y 2,710 en 2019, cabe anotar que la tasa de trabajo infantil ampliada mantuvo su tendencia a la baja. La violencia sexual es una forma de violencia que hace referencia al acto de coacción o amenaza hacia una persona con el objetivo de que lleve a cabo una determinada conducta sexual. Es un fenómeno que ha sido marcado por los parámetros patriarcales en las relaciones de poder, es considerado una problemática de salud pública y además tiene definidas sus potenciales víctimas: mujeres, niños, niñas y adolescentes.	de forma individual y posteriormente de forma grupal. Se realizan talleres para socializar el pacto de convivencia, código ético, y buzón de sugerencias. 3. Identificar posibles afectaciones emocionales y establecer el plan de caso.	3. Identificación y prevención de conductas asociadas según la problemática social o familiar de los usuarios. 3.1 Entrevista Individual. (identificación de problemáticas como consumo de sustancias psicoactivas, abuso sexual, violencia intrafamiliar, situación de calle, problemas de comportamiento, prevención de la explotación sexual infantil, entre otras).Dentro de las Estrategias y metodologías se utilizaran los talleres participativos, juego de roles, dialogo de saberes, lluvia de ideas, manejando instrumentos y material pedagógico como cartillas construidas por Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, investigaciones, entre otros recursos 4.Desarrollar de talleres de formación Relacionados con hábitos de vida saludable. 4.1 Desarrollar Pautas de cuidado personal y descanso.

		El comportamiento de la violencia sexual en el Distrito para el año 2021, en el cual se puede evidenciar que el mayor número de casos fue cometido contra menores de 18 años, específicamente contra niñas, quienes de los 417 casos cometidos ponen 272 víctimas, es decir el 65.2% de los casos de violencia sexual fueron cometidos contra niñas, de estas el rango de edad más afectado fueron las adolescentes con un total de 179 casos, es decir el 43% de los casos, le siguen las niñas de 6 a 11 años con 93 casos equivalentes al 22.3% del total de casos de presunto delito sexual cometidos en el Distrito durante la vigencia 2021. (Instituto Nacional de Medicina Legal y Ciencias Forenses, 2022). Con relación al embarazo en adolescentes en la última entrega del Informe Cartagena Como vamos se menciona lo siguiente: “En Cartagena, disminuyó el número total de partos en un 7%, pasando de 18.872 en 2019 a 17.508 en 2020. Sin embargo, los embarazos en madres entre los 10 y los	4. El usuario identifica los hábitos de vida saludable y los pone en práctica en la cotidianidad. a. Promover la estabilidad física y emocional actividad física, autocuidado. b. Los niños, niñas y adolescentes identifican cuales son los alimentos saludables.	
			5. Generación de vínculos sanos entre la madre/padre o cuidador y la niña, el niño o el adolescente.	5. Desarrollar de talleres de formación sobre el tema del Apego seguro.
			5.1Desarrollar en el entorno prácticas de apego seguro hacía la niña, niño o adolescente.	5.1 Realizar actividades lúdicas y pedagógicas
			5.2 Cuidados cotidianos.	5.2 Desarrollar acciones del Diario vivir
			5.3 Demostraciones de afecto, las palabras de afirmación.	5.3 Realización de encuentros grupales e individuales
			5.4 Motivación en actividades diarias, la autonomía, la regulación del estrés.	5.4 Dinámicas de introspección
			5.5 Aprendizaje, el juego, la participación.	5.5 Realizar actividades lúdicas y pedagógicas

		19 años siguen siendo el 16% del total. Fuente secretaria de Participación y desarrollo social Unidad de Infancia y Familia.	5.6 Promoción de derechos y la protección integral.	5.6 Desarrollar de talleres de formación frente a temas Como: Los de derechos de los niños, niñas y adolescentes.
	MESO SISTEMA FAMILIAR	En este modelo de atención debe existir corresponsabilidad con la Familia biológica, extensa y red de apoyo, Sociedad y el Estado, para poder brindarles al Niño, Niña y Adolescente como sujeto de derechos una atención integral y restablecer sus derechos conjuntamente con las diferentes instituciones.	1. Identificación de entornos Protectores y de factores de riesgo. 1.1La familia identifica al niño como sujeto de derechos, los factores de riesgo y protectores que los afectan.	Entrevista con el sistema familiar 1. y/o red de apoyo vincular
			1.1 La familia identifica su situación actual y recibe las orientaciones de manera asertiva, apropiándose de herramientas para el restablecimiento de los derechos del niño, niña y adolescente.	1.1Talleres con los miembros de la Familia o red de apoyo frente a los derechos de los niños, pautas de crianza positiva, comunicación asertiva, prevención de la violencia intrafamiliar. Prevención de abuso sexual, activación de ruta de atención en caso de vulneración de derechos, resolución de conflictos, Prevención de Explotación sexual infantil.
			2. La familia genera mecanismos de vinculación afectiva, comunicación asertiva y pautas de	2. Brindar herramientas básicas a la familia y/ red vincular para el afrontamiento De los factores de riesgo.

			crianza positiva; así mismo se apropia de las herramientas para activar la ruta de atención si el caso lo requiere. 2. El sistema familiar promueve la vinculación afectiva y el buen trato, aplicando la prevención de situaciones de vulneración de derechos.	2. Taller Entornos protectores 2.1 Taller Herramientas parentalidad y vinculación afectiva
			3. La familia identifica la situación actual a nivel emocional y gestiona el proceso ante las entidades correspondientes del restablecimiento de sus derechos, dependiendo el caso identificado por el equipo psicosocial y la remisión autorizada por la autoridad administrativa y competente.	3. Prevención de conductas asociadas según la problemática social o familiar de los usuarios. 3.1 Intervención familiar y remisión a la autoridad administrativa.
			4. Identificando los estilos de crianza. 4.1 Entornos seguros y estructurados que sean guía y supervisión para que se dé el aprendizaje de normas,	4. Taller Crianza Positiva

		límites y valores.	
		Estrategias de educación sin violencia, donde se excluya todo tipo de maltrato.	Video-foro: Por el derecho a una vida libre de violencias
		Vínculos afectivos fortalecidos donde los niños se sientan aceptados, queridos y protegidos.	Taller Crianza Positiva y equitativa
EXOSISTEMA SECTORES Y SERVICIOS	Comprende las relaciones por sectores y servicios con los cuales se realiza la verificación de derechos y restablecimiento de los mismos en los niños, niñas y adolescentes.	1 El sistema familiar identifica y accede a las diferentes instituciones públicas encargadas de promover y garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes.	1. Identificar Redes de Apoyo Sociales, comunitarias e interinstitucionales en el municipio a través de las localidades que existen para articular con la red de salud, Educación, deporte, alimentación, migración, entre otros. 1.1 Directorio Institucional del Municipio

C. PROPUESTA DE CUALIFICACION

		ACCIONES	FRECUENCIA	RESPONSABLE	FUENTE DE VERIFICACIÓN
PROPUESTA DE CUALIFICACION	**CUALIFICACION DEL TALENTO HUMANO**	Entrevistas Inducción Manual operativo vigente. Guías. Minuta contractual. PIYC. Primeros auxilios emocionales.	Inicial, mensual y bimensual.	Coordinadora programa Gestor de casos. Equipo Formadores Personal de manipulación de alimentos y servicios generales.	Formatos Actas de Taller Listado de Asistencia Actas

	PREVENCIONES DE RIESGO	RIESGO Temblores, terremotos, deslizamientos por lluvias ACCIONES PREVENTIVAS Articulación con secretaria de salud para capacitaciones de gestiónde riesgos ACCIONES PREVENTIVAS Solicitud de verificación de estado de árboles internos por parte la oficina de gestión del riesgo del Municipio	Inmediato Capacitaciones mensuales	Coordinación Coordinación	Correos y oficios solicitudes
		Auditorías Internas	Trimestral	Coordinación	Anexo Instrumento de auditoria interno

	ESTRATEGIAS DE MEJORAMIENTO CONTINUO	Establecimiento de planes de mejora frente a visitas de supervisión, auditorias licencias en las que se identifiquen Debilidades-Oportunidades-Fortalezas y Amenazas Realizar planeación con los siguientes criterios Planear-Hacer-Verificar y Actuar	Semestral Trimestral	Coordinación Comité de Convivencia laboral	Anexos Actas de reunión de equipo, análisis de hallazgos matriz de debilidades, fortalezas y oportunidades y plan de mejora

	HERRAMIENTAS DE PARTICIPACION	Pacto de convivencia	Inicio y Trimestral	Gestor de Caso	Manual de convivencia construcción con las niñas, niños y adolescentes y colaboradores de la fundación Hijos de Bolívar.
		Encuesta de satisfacción	Mensual	Trabajadora Social	Anexo encuestas de satisfacción y actas de consolidación y plan de mejora.
		Buzón de sugerencias	Mensual	Coordinadora y equipo psicosocial	Anexo acta de buzón – tratamiento QRS

ANEXOS

PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN

MICROSISTEMA

ANEXO	NOMBRE
1	Formato Entrevista individual, trabajo social, nutrición.
2	Formato plan del caso.
3	Video tipos de violencia
4	Formato seguimiento psicología y trabajo social.
5	Cartilla de actividades Intervención relacional basada en la confianza.
6	Cartilla Resiliencia
7	Cartilla participación de niños, niñas y adolescentes en las modalidades de restablecimiento de derechos trabajo social
8	Cartilla orientaciones para el desarrollo del proyecto de vida de niños, niñas, adolescentes
9	Taller
10	Diario vivir formadores

MESOSISTEMA

ANEXO	NOMBRE
11	Cartilla de actividades desarrollo Integral
12	Cartilla participación de niños, niñas y adolescentes en las modalidades de restablecimiento de derechos
13	Formato de criterios para la reunificación o reintegración.
14	Video crianza positiva un modelo para reforzar los vínculos afectivos con sus hijos e hijas
15	Cartilla parentalidad positiva ICBF
16	Acompañamiento en visitas familiares Trabajo social

EXOSISTEMA

ANEXO	NOMBRE
17	Cartilla de actividades Ruta de atención en casos de vulneración de derechos de los niños, niñas y adolescentes.

PROPUESTA DE CUALIFICACIÓN

CUALIFICACIÓN DEL TALENTO HUMANO

ANEXO	NOMBRE
18	Listado de asistencia
19	Formato Acta de reuniones
20	Encuesta de satisfacción
21	Guía de orientaciones ICBF Versión 7

SITUACIONES DE RIESGOS

ANEXO	NOMBRE
22	Formato de revisión de necesidades de infraestructura
23	Acta reuniones

ESTRATEGIAS PARA EL MEJORAMIENTO CONTINUO

ANEXO	NOMBRE
25	Acta de reuniones
26	Formato revisión documentación hojas de vida.
27	Instrumento de auditoría interna

HERRAMIENTAS DE PARTICIPACION

ANEXO	NOMBRE
28	Acta de reunión Apertura buzón de sugerencias.
29	Encuestas de satisfacción y actas de consolidación y plan de mejora.
30	Acta de buzón – tratamiento QRS

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR - HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA								
				DIARIO VIVIR				
HORA	**LUNES**	**MARTES**	**MIÉRCOLES**	**JUEVES**	**VIERNES**	**HORA**	**SÁBADO**	**DOMINGO**
6:00am	Levantada	Levantada	Levantada	Levantada	Levantada	**07:00am**	Levantada	Levantada
06:00am a 07:00am	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	**07:00am a 08:00am**	Autocuidado	Autocuidado
07:00am a 07:30am	Oración de la mañana y reflexión del día	Oración de la mañana y reflexión del día	Oración de la mañana y reflexión del día	Oración de la mañana y reflexión del día	Oración de la mañana y reflexión del día	**08:00am a 08:30am**	Oración de la mañana y reflexión del día	Oración de la mañana y reflexión del día
07:30am a 08:00am	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	Desayuno	**08:30am a 09:00am**	Desayuno	Desayuno
08:00am a 08:15am	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	**09:00am a 09:15am**	Autocuidado	Autocuidado
08:15am a 08:30am	Grupo de encuentro	Grupo de encuentro	Grupo de encuentro	Grupo de encuentro	Grupo de encuentro	**09:15am a 09:30am**	Grupo de encuentro	Grupo de encuentro
08:30am a 10:00am	Refuerzo Académico, Pedagógico y Formativo	Refuerzo Académico, Pedagógico y Formativo	Refuerzo Académico, Pedagógico y Formativo	Refuerzo Académico, Pedagógico y Formativo	Refuerzo Académico, Pedagógico y Formativo	**09:30am a 10:00am**	Jornada de aseo	Recreación artística
10:00am a 10:15am	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	**10:00am a 10:15am**	Refrigerio	Refrigerio
10:15am a 12:00am	Valoraciones/ seguimientos por Trabajo Social y Psicología	Valoraciones/ seguimientos por Trabajo Social y Psicología	Valoraciones/ seguimientos por Trabajo Social y Psicología	Valoraciones/ seguimientos por Trabajo Social y Psicología	Valoraciones/ seguimientos por Trabajo Social y Psicología	**10:15am a 12:00am**	Jornada de aseo	Recreación artística
12:00pm a 12:30pm	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	Almuerzo	**12:00pm a 12:30pm**	Almuerzo	Almuerzo
12:30pm a 12:45pm	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	**12:30pm a 12:45pm**	Autocuidado	Autocuidado
12:30pm a 02:00pm	Siesta Mediodía	Siesta Mediodía	Siesta Mediodía	Siesta Mediodía	Siesta Mediodía	**12:30pm a 02:00pm**	Siesta Mediodia	Siesta Mediodia
02:00pm a 03:30pm	Actividades ludico pedagógicas	Actividades lúdico pedagógicas	Actividades lúdico pedagógicas	Actividades lúdico pedagógicas	Actividades ludico pedagógicas	**02:00pm a 03:30pm**	Recreación libre	Recreación libre
03:30pm a 03:45pm	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	Refrigerio	**03:30pm a 03:45pm**	Refrigerio	Refrigerio
03:45pm a 06:00pm	Actividades ludico recreativas	Actividades ludico recreativas	Actividades ludico recreativas	Actividades ludico recreativas	Actividades ludico recreativas	**03:45pm a 06:00pm**	Recreación libre	Recreación libre
06:00pm a 06:30pm	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	**06:00pm a 06:30pm**	Cena	Cena
06:30pm a 06:45pm	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	Autocuidado	**06:30pm a 06:45pm**	Autocuidado	Autocuidado
06:45pm a 08:45pm	Recreación pasiva	Recreación pasiva	Recreación pasiva	Recreación pasiva	Recreación pasiva	**06:45pm a 08:45pm**	Recreación pasiva	Recreación pasiva
08:45pm a 09:00pm	Oración y agradecimiento	Oración y agradecimiento	Oración y agradecimiento	Oración y agradecimiento	Oración y agradecimiento	**08:45pm a 09:00pm**	Oración y agradecimiento	Oración y agradecimiento
09:00pm	Acostada	Acostada	Acostada	Acostada	Acostada	**09:00pm**	Acostada	Acostada

Relación de Actividades			
Actividad	**Objetivo**	**Logro**	**Acciones**
Levantada	Generar una correcta higiene del sueño.	Fomentar buenos hábitos para la vida diaria.	· Levantarse de la cama. · Tender la cama.
Oración y reflexión día	Fomentar el crecimiento espiritual, respetando todas las creencias e ideologías culturales.	Cultivar el hábito de la gratitud.	· Orar.
		Crear espacios de reflexión espiritual, para la autoayuda.	· Lectura de enseñanza bíblica.
Autocuidado	Generar una correcta higiene corporal.	Comprende el aseo corporal personal de cada NNA.	· Lavado de manos. · Cepillado de dientes. · Baño.
Grupo de encuentro	Socialización de información relevante tanto para NNA como para formador en turno.	Crecimiento de grupo donde el formador ejerce el rol de facilitador y los NNA expresan cómo se sienten, realizan preguntas, dudas e inquietudes.	· Conversación.
Refuerzo académico, pedagógico y formativo	Desarrollo de habilidades para el desarrollo intelectual, lógico, crítico y abstracto presentes en la vida diaria.	Adquisición de habilidades de lectoescritura, matemáticas e inglés según ciclo de vida.	· Enseñanza de vocales y consonantes · Actividad de lectoescritura · Dictado · Actividad de matemáticas básicas · Enseñanza de Inglés básico
Valoraciones y seguimientos por Trabajo Social y Psicología	Atender de forma integral a cada NNA a través del equipo psicosocial.	Valoración inicial de NNA que llegan al Hogar.	· Valoración psicológica
		Seguimiento de NNA.	· Valoración por Trabajo social
		Socialización de las estrategias para la seguridad y prevención de situaciones de riesgo.	· Seguimiento
		Socialización de código ético y buzón de sugerencias.	· Charla de socialización y prevención · Taller formativo
Actividades lúdico pedagógicas	Ejecutar actividades para la apropiación de conocimientos y buenas prácticas en la vida cotidiana.	Apropiación de valores éticos y morales.	· Taller creativo
		Fomento de habilidades de resolución pacífica de conflictos, autonomía y autogestión.	· Taller de construcción del conocimiento
		Apropiación de los derechos de los NNA, derechos de participación ciudadana y libertad de expresión.	· Charla participativa
		Desarrollar habilidades para prevenir y enfrentar posibles situaciones de abuso, maltrato, explotación, discriminación o cualquier práctica que atente contra su desarrollo integral.	· Juego con reglas
		Conocer los sentidos, sus funciones y los órganos del cuerpo humano.	
Actividades lúdico recreativas	Realizar jornadas que aporten diversión y formación integral que promuevan hábitos de vida saludable.	Establecer relaciones de compañerismo, cooperación y amistad gracias a la participación de todos en las diversas actividades.	· Coreografía cultural. · Taller de artes plásticas. · Juegos tradicionales o populares.
Recreación pasiva	Realizar actividades asociadas a la observación y contemplativa para el disfrute del NNA.	Realizar actividades de dispersión dentro del Hogar.	· Película. · Televisión. · Juegos de mesa. · Juguetes. · Manualidades.
Recreación artística	Desarrollar creatividad, sensibilidad, emotividad, interpretación, imaginación y motricidad.	Uso del tiempo de una manera planeada para el refresco terapéutico del cuerpo y la mente.	· Manualidades.
		Desarrollo mental, emocional, motriz e imaginativo de los NNA.	· Manualidades con material reciclable. · Pintar. · Practicar danza. · Recitar cuentos o poemas. · Teatros.
Recreación libre	Usar el tiempo de ocio como forma de entretenimiento y descanso.	Actividades relacionadas al gusto e inclinación de cada NNA.	· Juegos de mesa. · Juguetes. · Televisión. · Manualidades.
Jornada de aseo	Promover conductas higiénicas necesarias en la vida cotidiana que favorezcan la salud y el bienestar de los NNA.	Mantener las instalaciones aseadas y limpias favoreciendo la salud y el bienestar de NNA.	· Lavado de uniforme, pijama y ropa de cambio.
		Apersonamiento de los elementos propios.	· Lavado de toallas y sabanas. · Aseo de área multipropósitos, sala y habitaciones. · Organización de materiales de trabajo. · Organización de guardarropas.

ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

SUMINISTRO DE COMIDAS

DESAYUNO

ALMUERZO

Y

CENA

ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

DESAYUNOS










ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024















ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024













ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024











ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

ALMUERZOS















ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024








ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

CENA













ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024













ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

REFRIGERIOS MAÑANA Y TARDE











ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

















ANEXO 14

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024







LISTADO DE NIÑOS , NIÑAS Y ADOLESCENTES HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA

MES REPORTADO: ABRIL 24 A MAYO 23 DE 2024 N° DE CUPOS CONTRATADOS:48 N° DE CUPOS UTILIZADOS: 16

Nº	NOMBRE DEL NIÑO, NIÑA O ADOLESCENTE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	SEXO	EDAD	FECHA DE INGRESO	EPS	REGIS	MEN C	PESO KILOGRAMOS	TALLA	IMC	DIAGNOSTICO	FECHA DE EGRESO
1	DEILY FABIANNY OZCATEGUI AGULARTE	CED. VEN. 34.483.029	F	13	08/05/2024	MUTUAL SER	X		45	1.66 Cm	16.6Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD IMC RIESGO DE DELGADEZ PARA LA EDAD	31/05/2024
2	KARIM LORENA RUIZ ARIZA	T.I 1.137.528.544	F	15	10/05/2024	NUEVA EPS	X		42	1.52 Cm	18,1 Kg/mt2	TALLA RIESGO DE RETRASO PARA LA EDAD IMC NORMAL PARA LA EDAD	15/06/2024
3	EVELIN JOHANA MIRANDA COLON	T.I 1.143.354.933	F	15	15/05/2024	COOSALUD	X		51	1.53 Cm	21.7 Kg/mt2	TALLA RIESGO DE RETRASO PARA LA EDAD IMC NORMAL PARA LA EDAD	29/05/20224
4	KEVIN DE JESUS VANEGAS LLAMAS	T.I 1.048.440.818	M	17	23/05/2024	SALUD TOTAL	X		53	1.69 Cm	18.6 Kg/mt2	TALLA RIESGO DE RETRASO PARA LA EDAD IMC NORMAL PARA LA EDAD	04/06/2024
5	ADRIANA AMALIX AMARANTO GONZALEZ	T.I 1.041.984.026	F	16	17/05/2024	COOSALUD	X		52	160 Cm	20,3 Kg/mts2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD IMC NORMAL PARA LA EDAD	VIGENTE
6	DANIEL MONTES PERNA	T.I 1.149.189.108	M	14	19/05/2024	COOSALUD	X		41	1.57Cm	16.6 Kg/mt2	TALLA RIESGO DE RETRASO PARA LA EDAD IMC RIESGO DE DELGADEZ PARA LA EDAD	12/06/2024
7	SANTIAGO MATIAS BLANCO ALVAREZ	S.I.D.	M	8	19/05/2024		x		35	1.29 Cm	21.0 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD IMC SOBREPESO PARA LA EDAD.	26/05/2024
8	HEINER WILL ARRIETA OLIVELLA	T.I 1.121.337.640	M	9	20/05/2024	CAJACOPI EPS	X		32	1,45 Cm	15.2 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD INDICE DE MASA CORPORAL RIESGO DE DELGADEZ PARA LA EDAD.	12/06/2024
9	NICOLEE DAYANA VILLAREAL CARMONA	T.I 1.148.692.313	F	14	21/05/2024	CAJACOPI EPS	X		50	1.55 Cm	20.8 Kg/mt2	TALLA RIESGO DE RETRASO PARA LA EDAD IMC NORMAL PARA LA EDAD	13/06/2024
10	DIEGO ALEJANDRO RIVERA TEHERAN	T.I 1.048.455.749	M	16	12/05/2024	MUTUAL SER	X		57	1.79 Cm	17.7 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD IMC RIESGO DE DELGADEZ PARA LA EDAD	14/05/2024
11	ROSIBEL BERRIO HIBALBUEN	PPT. 6015325	F	16	27/04/2024	CAJACOPI EPS	X		49	1.60 Cm	19.1 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD IMC NORMAL PARA LA EDAD	15/05/2024
12	LAURA SALOME CARRASQUILLA OROZCO	T.I 1.137.535.881	F	10	10/05/2024	SURA		X	27	1.39 Cm	13.9 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD INDICE DE MASA CORPORAL NORMAL PARA LA EDAD.	14/05/2024
13	MARIA PRESENTINA LIÑAN BARRIOS	T.I 1.047.468.500	F	11		MUTUAL SER	X		75	1.62 Cm	28.5 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD INDICE DE MASA CORPORAL SOBREPESO PARA LA EDAD.	15/05/2024
14	KEINER ORTEGA MUENTE	T.I 1.046.403.066	M	14	06/05/2024	NUEVA EPS	X		41	1.46 Cm	19.2 Kg/mt2	TALLA RIESGO DE RETRASO PARA LA EDAD INDICE DE MASA CORPORAL NORMAL PARA LA EDAD.	14/05/2024

15	DANIELA VALENTINA MARTINEZ BERRIO	T.I 1.081.916.793	F	16	25/04/2024	MUTUAL SER	X		57	1.61 Cm	21.9 Kg/mt2	TALLA NORMAL PARA LA EDAD INDICE DE MASA CORPORAL NORMAL PARA LA EDAD.	
16	WILSON ANDRES MUÑOZ BLANQUISETH	T.I 1.137.527.851	M	15	23/05/2024	COOSALUD		X					23/05/2024



INFORME

TECNICO DE ATENCION NUTRICIONAL

INTRODUCCION

La atención nutricional en el hogar de paso es un componente esencial en la promoción de la salud y el bienestar de los adolescentes de la modalidad, En este informe, exploraremos los aspectos clave relacionados con la evaluación, el diagnóstico y el tratamiento de las necesidades nutricionales de cada uno de los beneficiarios atendidos. Desde la atención a **15 adolescentes, 9 fueron de sexo femenino y 6 masculino con** diferentes situaciones de consulta anotados en cada boleta de ingreso (Violencia intrafamiliar, explotación sexual, abuso Sexual, maltrato físico y situación de Calle.) la atención nutricional desempeña un papel fundamental en mejorar la calidad de vida de niños niñas y adolescentes

En esta sección abordaremos los siguientes puntos:

- Valoración nutricional inicial : toma de indicadores antropométricos (peso y talla) datos que se utilizaron para la construcción de un diagnostico antropométrico.
- Orientamos a identificar ¿Por qué es crucial prestar atención a la alimentación y la nutrición? Se analizo cómo una dieta inadecuada afecta la salud general y puede ser un factor de riesgo frente al desarrollo de las enfermedades crónicas.
- Psicoeducación alimentaria y nutricional grupal (actividades en donde se promueve la actividad física, el juego activo según la etapa de la vida y condición física y/o medica.
- Acompañamiento a la alimentacion institucional: con el fortalecimiento de hábitos y estilos de alimentacion saludable.
- Realizamos requisición de alimentos (cereales, frutas, verduras, raíces tubérculos, carnes huevos leguminosas, grasa, azucares, lácteos y derivados). a fecha (semana 2 -04 de mayo y semana 4 - 16-05 del 2024.
- Acompañamiento al suministro de la alimentacion institucional establecida por I.C.B.F a los usuarios atendidos.
- Supervisión de los procesos del servicio de alimentación. (realización de formatos (Kardex de alimentos y limpieza y desinfección) y adaptacion de formatos descargados en la Intranet de Bienestar Familiar. (control de temperatura de refrigeración y congelación, control de temperatura para el recibo de materias primas)

OBGETIVO GENERAL

Comunicar a la supervisora del contrato las actividades ejecutadas en el transcurso de mes de mayo en la Fundación Hijos De Bolívar, específicamente en la modalidad hogar de paso para el cuidado de niños , niñas y adolescentes en el area de nutrición.

Profesional del area

Lizeth Buelvas Anaya

Nutricionista dietista

MND. 06214



Daniela MARTINEZ

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 57Kg
Talla:1.61Cm
IMC; 21.9Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

Se realizo psicoeducación personaliza y grupal en estilos y hábitos de alimentacion saludable, promoción de la actividad física, la lactancia materna, y promoción del cuidado de la salud.
Actividades interactivas fomentado la autonomía y la toma de decisiones consciente sobre la alimentacion y estilo de vida.

RECOMENDACIONES

- Es muy importante considerar las necesidades nutricionales específicas por su condición de adolescente lactante se orientan las siguientes recomendaciones.
- Ingesta de Líquidos: Es fundamental que las adolescentes lactantes tomen suficientes líquidos, al menos mas de un litro por dia.
- Evitar Alimentos Procesados: Se recomienda evitar el consumo de alimentos altamente procesados como refrescos, galletas y embutidos, que suelen tener exceso de azúcares y grasas.
- Dieta Balanceada: Una dieta balanceada que incluya cereales, lácteos, carnes, huevos, frutas y verduras es esencial para garantizar la ingesta adecuada de nutrientes.
- Actividad Física: Aunque la lactancia requiere energía adicional, es importante fomentar buenos hábitos.
- Descanso Adecuado: Dormir lo suficiente es crucial para la salud general.





Roxibel BERRIO

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 49Kg
Talla:1.60Cm
IMC; 19.1Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- Se realizo educación nutricional individual sobre la importancia de una alimentación equilibrada y cómo tomar decisiones saludables.
- Exploramos a través de un taller grupal como la procedencia de los alimentos y la sostenibilidad con relación entre la alimentación y el bienestar personal.

RECOMENDACIONES

- **Establecer Horarios Regulares para las Comidas:** Es importante que Rosibel coma a la misma hora todos los días para evitar el estrés del comedor nocturno y también por no interrumpir la metabolización de nutrientes.

- **Desayuno Equilibrado**: No saltarse el desayuno. es importante incluir Lácteos, proteínas, carbohidratos complejos y frutas para comenzar el día con energía.

- **Limitar Alimentos Procesados:** Reduce el consumo de alimentos procesados y azúcares refinados, optando por opciones más naturales y frescas

- **Hidratación Adecuada:** Bebe suficiente agua a lo largo del día para mantener una hidratación adecuada

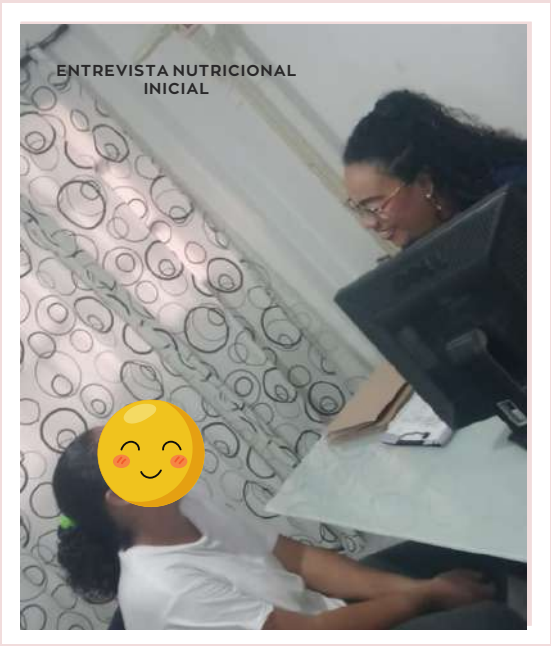
- **Proteínas Magras:** Incorpora proteínas magras en su alimentacion diaria como pollo, pescado carnes magra no utilizar embutidos como fuente proteica.

- **Frutas y Verduras Diarias:** Asegúrate de consumir una variedad de frutas y verduras cada día 5 porciones entre frutas y verduras.

- **Cocinar en Casa:** Prepara más alimentos en casa y participa en la cocina para conocer mejor los ingredientes y métodos de preparación saludables.

- **Comer Consciente:** Come lentamente y prestar atención a las señales de saciedad de su cuerpo.

- **Actividad Física:** Combina una alimentación saludable con actividad física regular para un estilo de vida equilibrado.



DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 75Kg
Talla:1.62Cm
IMC; 28.5Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **SOBREPESO** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- intervención individual personalizada donde se oriento al fomento de la planificación consciente de las comidas las cuales deben incluir alimentos de todos los grupos (frutas, verduras, proteínas, carbohidratos, grasas) y considerando su diagnostico nutricional de sobrepeso.
- Educación nutricional grupal donde se promocionaron los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional.

Maria PRESENTINA

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

RECOMENDACIONES

- Se necesita crear en la alimentacion de Presentína un equilibrio alimentario Nutricional, en su alimentacion diaria deben ser incluido los diferentes grupos de alimentacion.

- Frutas y Verduras: Asegúrate de que la adolescente incluya una variedad de frutas y verduras en su dieta. Estos alimentos son bajos en calorías y ricos en nutrientes esenciales.
- Granos Integrales: Opta por granos integrales en lugar de refinados, ya que proporcionan más fibra y ayudan a mantener la sensación de saciedad.
- Proteínas Magras: Incluye fuentes de proteínas magras como pollo, pescado, carnes magra y productos lácteos bajos en grasa.

Hábitos Alimentarios:

- Horarios Regulares: Establece horarios regulares para las comidas y evita saltarse comidas, lo que puede llevar a comer en exceso más tarde.
- Porciones Controladas: Enseña a la adolescente a reconocer y respetar las señales de hambre y saciedad, y a controlar las porciones de alimentos.
- Evitar Comidas Rápidas y Procesadas: Limita el consumo de comidas rápidas y alimentos procesados, que suelen ser altos en calorías, grasas y azúcares.

Actividad Física:

- Ejercicio Regular: promover en la adolescente la participación en actividades físicas deportivas que disfrute, con el objetivo de acumular al menos 60 minutos de actividad moderada a vigorosa la mayoría de los días de la semana.



DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 46Kg
Talla:1.66Cm
IMC; 16.6 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **RIESGO DE DELGADEZ** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- Intervención individualizada en donde se enfatizo la importancia de una alimentación equilibrada. donde se orientaron la importancia de incorporar a mi alimentacion diaria sobre los grupos de alimentos, el tamaño de las porciones con la planificación de Menús Saludables.
- Actividad grupal; la educación nutricional cumplió un papel muy importante en el rescate de su salud nutricional en la promoción de hábitos de vida saludable

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR

Deilin OZCATEGUI

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

RECOMENDACIONES

INCREMENTAR LA DENSIDAD ENERGÉTICA:

- Aumentar la ingesta calórica sin incrementar el volumen de comida, Cómo: la Bienestarina es un complemento de Alto Valor Nutricional que nos puede ayudar a mejorar la salud nutricional de la adolescente.
- Evitar la sensación de saciedad excesiva que puede disminuir el apetito, organizando la alimentación en 5-6 comidas pequeñas a lo largo del día en lugar de tres comidas grandes.
- Alimentos Atractivos y Variados: Estimular el apetito con alimentos visualmente atractivos y variados. Presentar los platos de manera atractiva y variar los alimentos para evitar la monotonía.
- Enriquecimiento Nutricional: Asegurar una ingesta adecuada de los diferentes grupos como los del plato saludable.
- Hidratación Adecuada: Mantener una buena hidratación sin afectar negativamente el apetito.: Beber líquidos entre las comidas en lugar de durante ellas para evitar llenarse con líquidos.
- Ambiente Agradable Durante las Comidas:
- se requiere crear un entorno que favorezca una experiencia de alimentación positiva.
- Comer en un ambiente relajado, sin distracciones y en compañía cuando sea posible.
- Actividad Física Moderada: Estimular el apetito a través de la actividad física. como el Incluir actividades físicas moderadas que sean del agrado de la adolescente para aumentar su apetito.
- Evitar Bebidas con Mucha Azúcar: se requiere para prevenir la saciedad prematura y el aporte excesivo de calorías vacías, limitando el consumo de bebidas azucaradas y optar por agua, infusiones o jugos naturales sin azúcar añadido.



Karin RUIZ

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 42Kg
Talla:1.52Cm
IMC; 18.1Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **RIESGO DE RETRASO** PARA LA EDAD INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- Se realizo educación nutricional individual sobre la importancia de una alimentación equilibrada y alcanzar una mejor relacion con los alimentos sobre todo los del grupo de las verduras.
- Exploramos a través de un taller grupal como la procedencia de los alimentos y la sostenibilidad con relación entre la alimentación y el bienestar personal.

RECOMENDACIONES

- **Establecer Horarios Regulares para las Comidas:** Es importante que al igual que Rosibel la adolescente Karin Lorena coma a la misma hora todos los días para evitar el estrés del comedor nocturno y también por no interrumpir la metabolización de nutrientes.
- **Desayuno Equilibrado**: No saltarse el desayuno. es importante incluir Lácteos, proteínas, carbohidratos complejos y frutas para comenzar el día con energía.
- **Limitar Alimentos Procesados:** Reduce el consumo de alimentos procesados y azúcares refinados, optando por opciones más naturales y frescas
- **Hidratación Adecuada:** Bebe suficiente agua a lo largo del día para mantener una hidratación adecuada
- **Proteínas Magras:** Incorpora proteínas magras en su alimentacion diaria como pollo, pescado carnes magra no utilizar embutidos como fuente proteica.
- **Frutas y Verduras Diarias:** Asegúrate de consumir una variedad de frutas y verduras cada día 5 porciones entre frutas y verduras.
- **Cocinar en Casa:** Prepara más alimentos en casa y participa en la cocina para conocer mejor los ingredientes y métodos de preparación saludables.
- **Comer Consciente:** Come lentamente y prestar atención a las señales de saciedad de su cuerpo.
- **Actividad Física:** Combina una alimentación saludable con actividad física regular para un estilo de vida equilibrado.



Laura SALOME

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 27 Kg
Talla:1.39Cm
IMC; 13.9 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- Intervención individualizada en donde se enfatizo la importancia de una alimentación equilibrada. donde se orientaron la importancia de incorporar a mi alimentacion diaria sobre los grupos de alimentos, el tamaño de las porciones con la planificación de Menús Saludables.
- Actividad grupal; la educación nutricional cumplió un papel muy importante en el rescate de su salud nutricional en la promoción de hábitos de vida saludable

RECOMENDACIONES

Para la preadolescentes Laura, es crucial fomentar hábitos y estilos de alimentación saludable que apoyen su crecimiento y desarrollo.

- **Variedad en su alimentacion;** Se deben incluir diariamente una amplia variedad de alimentos en la como frutas, verduras, granos integrales, proteínas magras y lácteos.
- **Limitar Azúcares y Grasas:** Reducir la ingesta de azúcares añadidos y grasas saturadas. Opta por meriendas saludables como frutas y vegetales.
- **Cocinar en Casa:** Cocina más en casa y limita las comidas fuera. Esto te permite tener un mejor control sobre los ingredientes y las porciones.
- **Actividad Física:** Combina una alimentación saludable con actividad física regular para mantener un peso saludable y promover el bienestar general..





DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 57 Kg

Talla:1.79Cm

IMC; 17.7Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **RIESGO DE DELGADEZ**PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- Educación nutricional individual sobre los riesgos del consumo de sustancias y se realizó la promoción de estilos de vida y alimentacion saludables.
- Se le oriento el temas sobre los efectos nocivo del consumo de sustancias.

Diego RIVERA

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

RECOMENDACIONES

Es importante considerar estrategias que se adapten a sus circunstancias y necesidades del entorno y su red de apoyo, por lo que se requiere Acceso a Alimentos Nutritivo y tener en cuenta las siguientes recomendaciones

1. Tener conciencia de sus sensaciones corporales y emocionales al momento de comer. Esto implica prestar atención a sus niveles de hambre y saciedad, así cómo se siente antes y después de comer.
2. gestionar sus emociones: Es fundamental para evitar comer de forma impulsiva o emocional. que pueda Identificar sus asociaciones entre el estado emocional y la comida le permite desarrollar estrategias alternativas de afrontamiento.
3. Se necesita crear en la alimentacion de Diego un equilibrio diario en cuanto al aporte de nutrientes que recibe, se deben incluir todos diferentes grupos de alimentos.
4. Frutas y Verduras: Asegúrate de que el adolescente incluya una variedad de frutas y verduras en su dieta. Estos alimentos son bajos en calorías y ricos en nutrientes esenciales.
5. Proteínas Magras: Incluye fuentes de proteínas magras como pollo, pescado, carnes.
6. Cereales : carbohidratos complejos, tubérculos, raíces y plátanos.
7. Desayuno Equilibrado: es importante incluir Lácteos, proteínas, carbohidratos complejos y frutas para comenzar el día con energía.



Keiner SUAREZ

HOGAR DE PASO

NIT NO 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 41Kg

Talla:1.46Cm

IMC; 1Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **RIESGO DE RETRASO** PARA LA EDAD

INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza en estilos y hábitos de alimentacion saludable.

RECOMENDACIONES

- Mantén una Alimentación Equilibrada y Variada: Incluye una amplia gama de alimentos para obtener todos los nutrientes necesarios.
- No Saltarse el Desayuno: El desayuno es una comida importante que proporciona energía para empezar el día.
- Limita el Consumo de Alimentos Procesados y Azúcares Refinados: Evita alimentos con alto contenido de azúcares añadidos y grasas trans.
- Bebe Suficiente Agua: Mantén una hidratación adecuada bebiendo agua a lo largo del día.
- Se debe Incorpora Proteínas Magras a su alimentacion: Elige fuentes de proteínas de alto valor biológico como pollo, pescado y carnes magras.
- Consume Frutas y Verduras a Diario: comer al menos 5 porciones de verduras y 2 a 4 porciones de frutas al día.
- Limitar los Alimentos Fritos: Prefiere métodos de cocción más saludables como: asar, cocinar al vapor o hervir



Adriana AMARANTO

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 51Kg
Talla:1.53Cm
IMC; 21.7Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA**RIESGO DE RETRASO EN TALLA** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- Valoración nutricional de ingreso.

RECOMENDACIONES

- Mantén una Alimentación Equilibrada y Variada: Incluye una amplia gama de alimentos para obtener todos los nutrientes necesarios.
- No Saltarse el Desayuno: El desayuno es una comida importante que proporciona energía para empezar el día.
- Limita el Consumo de Alimentos Procesados y Azúcares Refinados: Evita alimentos con alto contenido de azúcares añadidos y grasas trans.
- Bebe Suficiente Agua: Mantén una hidratación adecuada bebiendo agua a lo largo del día.
- Se debe Incorpora Proteínas Magras a su alimentacion: Elige fuentes de proteínas de alto valor biológico como pollo, pescado y carnes magras.
- Consume Frutas y Verduras a Diario: comer al menos 5 porciones de verduras y 2 a 4 porciones de frutas al día.
- Limitar los Alimentos Fritos: Prefiere métodos de cocción más saludables como: asar, cocinar al vapor o hervir



Evelyn MIRANDA

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 49Kg
Talla:1.60Cm
IMC; 19.1Kg/mts2

DIAGNOSTICO

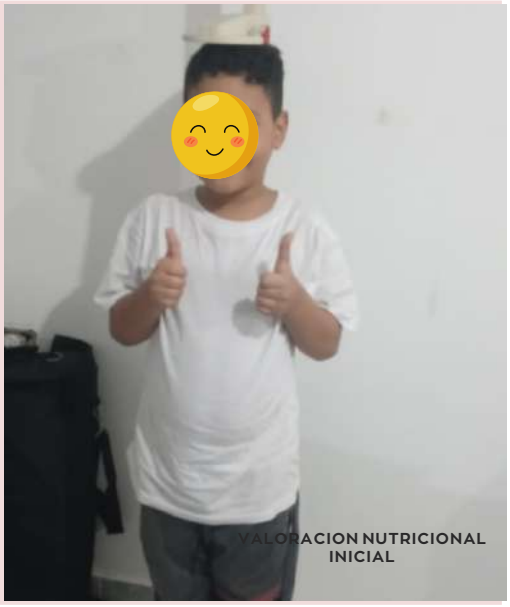
TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza en estilos y hábitos de alimentacion saludable.

RECOMENDACIONES

- **Establecer Horarios Regulares para las Comidas:** Es importante que la adolescente Evelyn coma a la misma hora todos los días para evitar el estrés de comer fuera de los tiempos establecidos y también por no interrumpir la metabolización de nutrientes.
- **Desayuno Equilibrado**: No saltarse el desayuno. es importante incluir Lácteos, proteínas, carbohidratos complejos y frutas para comenzar el día con energía.
- **Limitar Alimentos Procesados:** Reduce el consumo de alimentos procesados y azúcares refinados, optando por opciones más naturales y frescas
- **Hidratación Adecuada:** Bebe suficiente agua a lo largo del día para mantener una hidratación adecuada
- **Proteínas Magras:** Incorpora proteínas magras en su alimentacion diaria como pollo, pescado carnes magra no utilizar embutidos como fuente proteica.
- **Frutas y Verduras Diarias:** Asegúrate de consumir una variedad de frutas y verduras cada día 5 porciones entre frutas y verduras.
- **Cocinar en Casa:** Prepara más alimentos en casa y participa en la cocina para conocer mejor los ingredientes y métodos de preparación saludables.
- **Comer Consciente:** Come lentamente y prestar atención a las señales de saciedad de su cuerpo.
- **Actividad Física:** Combina una alimentación saludable con actividad física regular, para un estilo de vida equilibrado.



Santiago BLANCO

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 35 Kg
Talla:1.29Cm
IMC; 21 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **SOBREPESO** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza y grupal en estilos y hábitos de alimentacion saludable.
- Seguimiento al suministro de una alimentacion diaria.

RECOMENDACIONES

- **Es super importante** enseñar a Santiago hábitos saludables y, entre ellos, una alimentación saludable, que consiste en que se incorporen todos los nutrientes necesarios para su desarrollo como las proteínas, los carbohidratos, las grasas, las vitaminas y los minerales

- ''Igualmente, las conductas y los patrones alimentarios de los padres del niño han influenciado en la percepción que tiene de los alimentos y en sus hábitos aprendido, mas no son heredados, el cual es un proceso que ocurre en los primeros años de vida'' por eso es importante que desaprenda la forma inadecuada de alimentacion implementado hábitos de alimentacion estructurada en frecuencia y en balance de nutrientes..

- La principal preocupación en cuanto a la correcta alimentación de Santiago es el sobrepeso en el que se encuentra. Ya que puede empezar con serias consecuencias médicas antes de llegar a la edad adulta. Por tanto, la solución al diagnostico es que aprenda un estilo de alimentacion saludable limitando los Alimentos Procesados: Reducir el consumo de alimentos procesados y azúcares refinados, optando por opciones más naturales y frescas

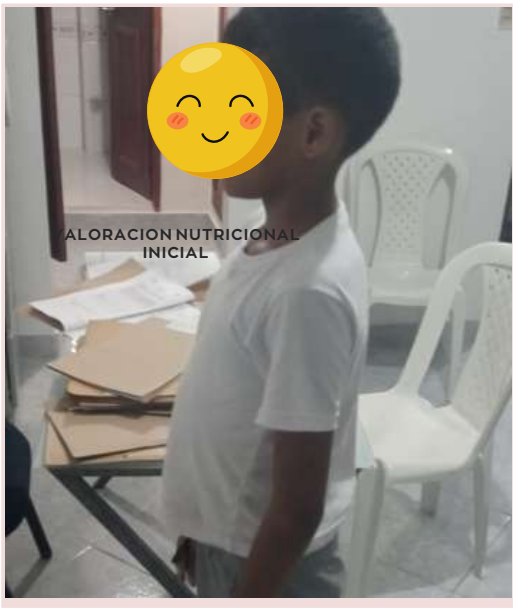
- **Proteínas Magras:** Incorpora proteínas magras en su alimentacion diaria como pollo, pescado carnes magra no utilizar embutidos como fuente proteica.

- **Frutas y Verduras Diarias:** Asegúrate de consumir una variedad de frutas y verduras cada dia 5 porciones entre frutas y verduras.

- **Cocinar en Casa:** Prepara más alimentos en casa y participa en la cocina para conocer mejor los ingredientes y métodos de preparación saludables.

- **Comer Consciente:** Come lentamente y prestar atención a las señales de saciedad de su cuerpo.

- **Actividad Física:** Combina una alimentación saludable con actividad física regular, para un estilo de vida equilibrado.



DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 32 Kg
Talla:1.45Cm
IMC; 15.2 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **RIESGO DE DELGADEZ** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza y grupal en estilos y hábitos de alimentacion saludable.
- Seguimiento al suministro de una alimentacion diaria.

Luis BARRIO

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

RECOMENDACIONES

- **El derecho a una alimentación saludable** es un derecho fundamental reconocido por diversos instrumentos internacionales. Supone el derecho de todo ser humano a alimentarse con dignidad, produciendo el alimento que consume o adquiriéndolo, de hecho en la anamnesis alimentaria que se le realizo al niño se identificaron algunas generalidades en su alimentacion que se requiere implementar unos hábitos alimentarios mas seguros que los relaciono a continuación:

- Su alimentacion tiene que ser adecuada y tener la cantidad suficiente para cubrir los requerimientos nutricionales en lo posible, debería ser variada e incluir diariamente los grupos básicos de alimentos. y equilibrada para distribuir la energía obtenida de los tres macronutrientes: hidratos de carbono, grasas y proteínas. E inocua: que no contenga ingredientes que sean nocivos para la salud.
- Uno de los efectos más peligrosos es el riesgo de delgadez en la etapa cronológica en la que se encuentra Luis de no corregir hábitos alimentarios inadecuados pueden ser devastadores y duraderos. por lo que "pueden impedir el desarrollo conductual cognitivo y el rendimiento escolar.
- Es importante incluir alimentos que den energía y todo lo necesario que necesita un niño sano: alimentos con energía, carbohidratos, grasas y proteínas.
- En general se debe evitar los jugos, refrescos, chocolates y caramelos o frituras y alimentos grasosos. Ya que contienen exceso de azúcar y grasa, que puede causar hiperactividad. Por último, "de los productos que tampoco se debe incluir son los snacks, ya que tienen excesos de sodio, colorantes y grasas trans"



Daniel VERGARA

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 41 Kg
Talla:1.57Cm
IMC; 16.6 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **RIESGO DE RETRASO EN TALLA** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **RIESGO DE DELGADEZ**PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza y grupal en estilos y hábitos de alimentacion saludable.

RECOMENDACIONES

- **La alimentación durante el período** en el que se encuentra Daniel de acuerdo a su edad debe aportar la cantidad de energía, en macro y micro nutrientes necesarios para su crecimiento y desarrollo. Los requerimientos nutritivos se basan en en el aporte alimentario en cuanto a las recomendadas de energía, proteínas, grasas, hidratos de carbono y fibra.

- Las negligencia y Abandono por parte de su red de apoyo familiar y la falta de atención a la nutrición puede manifestar problemas para la salud del adolescente a demás las prácticas de Alimentación Inadecuadas de la red de apoyo familiar de Daniel pueden no estar conscientes de que cómo sus prácticas de alimentación afecten negativamente la capacidad de autorregulación y bienestar del adolescente, especialmente por el consumo de sustancias psicoactivas.

- Tanto es así que La alimentación actual en el hogar de paso a modificado sus hábitos alimentarios, generando junto con la psicoeducación la preocupación en Daniel por darle la importancia en cantidad, calidad y técnica culinaria de preparación adecuadas para una buena alimentacion.



Nicoll VILLAREAL

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 50 Kg
Talla:1.45Cm
IMC; 15.2 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **RIESGO DE RETRASO EN TALLA** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza y grupal en estilos y hábitos de alimentacion saludable.

RECOMENDACIONES

- **Las dificultades en la alimentación** de Nicoll por problemas de salud mental relacionados con la alimentación estan generando algunas irregularidades que procuramos atender en el hogar de paso pero que drásticamente merecen darle continuidad, ya que no hacerlo la adolescente podría empezar a generar trastornos relacionados en su alimentacion tales como: Depresión y ansiedad; Una dieta pobre en nutrientes y alta en alimentos procesados puede aumentar la probabilidad su aparición, incluyendo una percepción distorsionada de la comida generando comportamientos alimentarios inapropiados, Los cambios de animo relacionados con la problemática familiar abordada en el motivo de consulta estan generando estrés en la adolescente Y el estrés puede aumentar el riesgo de presentar un trastorno alimentario es importante abordar estas dificultades con un enfoque integral que incluya apoyo psicológico y educación nutricional.



Kevin VILLAREAL

HOGAR DE PASO
NIT NO 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

DATOS ANTROPOMETRICOS

Peso: 53 Kg
Talla:1.69 Cm
IMC; 18.6 Kg/mts2

DIAGNOSTICO

TALLA **NORMAL** PARA LA EDAD
INDICE DE MASA CORPORAL **NORMAL** PARA LA EDAD.

ACTIVIDADES

- valoración nutricional de ingreso.
- Se realizo Educación individual personaliza en estilos y hábitos de alimentacion saludable.

RECOMENDACIONES

- La forma de pensar de Kevin con relacion a la comida, la alimentación, el peso y la figura, así como en los comportamientos alimentarios. necesita un acompañamiento en cuanto a la educación nutricional que lo haremos en el hogar de paso pero requiere un abordaje interdisciplinario y con mayor intensidad ya que de no hacerlo pueden afectar su salud, sus emociones y su capacidad para desenvolverse en ámbitos importantes de la vida.
- en la intervención nutricional que se le realizo se identificaron algunas irregularidades en su alimentacion que se deben trabajar las cuales relaciono a continuacion;

- **Establecer Horarios Regulares para las Comidas:** Es importante que el adolescente coma a la misma hora todos los días para evitar el estrés de comer fuera de los tiempos establecidos y también por no interrumpir la metabolización de nutrientes.

- **Desayuno Equilibrado**: No saltarse el desayuno. es importante incluir Lácteos, proteínas, carbohidratos complejos y frutas para comenzar el día con energía.

- **Limitar Alimentos Procesados:** Reduce el consumo de alimentos procesados y azúcares refinados, optando por opciones más naturales y frescas

- **Hidratación Adecuada:** Bebe suficiente agua a lo largo del día para mantener una hidratación adecuada

- **Proteínas Magras:** Incorpora proteínas magras en su alimentacion diaria como pollo, pescado carnes magra no utilizar embutidos como fuente proteica.

- **Frutas y Verduras Diarias:** Asegúrate de consumir una variedad de frutas y verduras cada día 5 porciones entre frutas y verduras.

- **Cocinar en Casa:** Prepara más alimentos en casa y participa en la cocina para conocer mejor los ingredientes y métodos de preparación saludables.

- **Comer Consciente:** Come lentamente y prestar atención a las señales de saciedad de su cuerpo.

- **Actividad Física:** Combina una alimentación saludable con actividad física regular, para un estilo de vida equilibrado.







ANEXO

ALBUN FOTOGRAFICO







19-05-2024







ANEXO

ALBUN FOTOGRAFICO







25/05/2024

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento de sus derechos a nivel
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restablecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad Hogar de Paso-Casa Hogar
Nombre EAS: FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR
Unidad de Servicio: Hogar de Paso-Casa Hogar luz y vida

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: : 14-17 Años 11 Meses

SEMANA No. 01							
COMPONENTE	**DÍA 01**	**DÍA 02**	**DÍA 03**	**DÍA 04**	**DÍA 05**	**DÍA 06**	**DÍA 07**
DESAYUNO							
LACTEOS	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE AVENA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	BEBIDA CALIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PURE DE PLATANO AMARILLO COCIDO	PORCION DE PAN MOGOLLA	PATACONES DE PLATANO VERDE FRITOS	BOLLOS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO CON BIENESTARINA COCIDOS	SANDUCHE DE QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO MOZARELLA CON RODAJAS DE TOMATE	AREPA DE HARINA DE MAIZ AMARILLO CON BIENESTARINA ASADAS	PORCION DE PAN DE MANTEQUILLA
HUEVO O QUESO	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO RALLADO	HUEVOS DE GALLINA REVUELTOS	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA		HUEVOS DE GALLINA REVUELTOS	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION
FRUTA	PORCION DE PAPAYA	PORCION DE MANDARINA**	PORCION DE MANZANA	PORCION DE NARANJA	PORCION DE PATILLA**	PORCION DE PIÑA	PORCION DE BANANO EN RODAJAS
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE LECHE DE VACA ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	REFRESCO DE AVENA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	AVENA EN HOJUELAS	GALLETA CRAKER	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	PORCION DE PAN DE MANTEQUILLA	CROISSANT HORNEADO	GALLETAS CRAKER	GALLETA PUNTO ROJO
FRUTA	PORCION DE PIÑA	PORCION DE MANZANA **	PORCION DE PATILLA	PORCION DE MELON **	PORCION DE FRESA	PORCION DE MANGO MADURO **	PORCION DE UVAS BLANCAS
ALMUERZO							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA COCIDO	ARROZ DE COCO FRITO AL VAPOR	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ PIMENTON ROJO COCIDO	ARROZ DE FIDEO COCIDO	ESPAGUETTIS COCIDOS EN SALSA DE VERDURAS	ARROZ CON PLATANO MADURO Y BIENESTARINA COCIDO
CARNES	GUISADO DE ALBONDIGAS DE CARNE MAGRA DE RES	SALPICON DE PESCADO CON GUISO	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN TROCITOS	HIGADO DE RES SALTEADO CON CEBOLLA Y TOMATE	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	BOLITAS DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA APANADAS	FILETE DE CARNE MAGRA DE RES ASADA
VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA EN CUADRITOS CON TOMATE Y LIMON	ENSALADA DE REPOLLO EN TIRAS DELGADAS, TOMATE Y CEBOLLA BLANCA RODAJAS CON LIMON	ENSALADA DE COLIFLOR Y ZANAHORIA AL VAPOR	ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y CEBOLLA	PORCION DE BROCOLI AL VAPOR	ENSALADA DE AGUACATE MADURO CON TOMATE EN JULIANAS	ENSALADA DE RODAJAS DE ZANAHORIA CON CILANTRO
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	PURE DE PAPA PASTUSA COCIDA	PATACON DE PLATANO VERDE FRITOS	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO FRITOS	BASTONES DE YUCA AL VAPOR	CHIPS DE PLATANO VERDE FRITOS	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO COCIDO	CHIPS DE PAPA PASTUSA FRITA
BIENESTARINA MAS		REFRESCO DE BIENESTARINA			REFRESCO DE BIENESTARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEOS	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	PORCION DE YOGURT	PORCION DE KUMIS	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT
FRUTA	PORCION DE MELON	PORCION DE MANGO MADURO	PORCION DE BANANO EN RODAJAS	PORCION DE MANZANA **	PORCION DE PERA	PORCION DE MELON **	PORCION DE NARANJA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	GALLETAS CRAKER	CROISSANT HORNEADO	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	GALLLETA PUNTO ROJO	GALLETA DE SODA	PAN DE MANTEQUILLA	CROISSANT HORNEADO
COMIDA / CENA							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE CEBOLLA CARAMELIZADA COCIDO	ARROZ DE ESPINACA COCIDO	ARROZ DE FIDEOS COCIDOS	MACARRONES DE PASTA GUISADOS	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	ARROZ DE PIMENTON ROJO COCIDO
CARNES	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA	FILETE DE CERDO MAGRO ASADO	GUISADO EN TROCITOS CARNE DE RES MAGRA CON HABICHUELAS	PECHUGA DE POLLO AL VAPOR CON GUISO	AJILLO DE FILETE DE PESCADO	FRICASEE DE PECHUGA DE POLLO	GUISADO DE TROCITOS CARNE DE RES MAGRA
VERDURAS	HABICHUELAS COCIDA CON ZANAHORIA EN RODAJAS	ENSALADA DE LECHUGA COMUN, TOMATE MADURO Y CEBOLLA BLANCA PICADOS FINAMENTE	PORCION DE AGUACATE EN JULIANAS	VERDURAS SALTEADAS (PIMENTON, TOMATE, CEBOLLA BLANCA Y ZANAHORIA)	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS	RODAJAS DE TOMATE MADURO CON CILANTRO PICADO	PURE DE AHUYAMA COCIDO
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	MONEDITAS DE PLATANO VERDE FRITAS	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA FRITAS	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	CHIPS DE PLATANO VERDE FRITOS	BASTONES DE YUCA FRITAS	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA FRITA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO FRITAS

*Se debe garantizar el consumo mínimo de 8 vasos de agua o bebidas al dia de acuerdo a los valores de ingesta adecuada establecidos por la resolucion 3803 de 2016, se aconseja los siguientes horarios: 07:00 am, 09:00 am, 11:00 am, 01:00 pm,02:00 pm, 04:00 pm, 06:00 pm, 08:00 pm.
**Las porciones de fruta señalada corresponden a la porcion de 11 gr neto de fruta que se considera para entregar el 100% de la porcion correspondiente para el grupo etareo

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND 4657

Ana Isabel Binyan Jamioy Pasuy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 7346

Fecha de Aprobacion: 24 de Enero de 2024

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERAN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLITICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento de sus derechos a nivel
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restablecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad Hogar de Paso-Casa Hogar
Nombre EAS: FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR
Unidad de Servicio: Hogar de Paso-Casa Hogar luz y vida

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: : 14-17 Años 11 Meses

SEMANA No. 02							
COMPONENTE	**DÍA 08**	**DÍA 09**	**DÍA 10**	**DÍA 11**	**DÍA 12**	**DÍA 13**	**DÍA 14**
DESAYUNO							
LACTEOS	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	AREPA DE HARINA DE MAIZ AMARILLO CON BIENESTARINA FRITAS	PORCION DE PAN MOGOLLA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO COCIDO	PAPA PASTUSA AL VAPOR EN TROCITOS	SANDUCHE DE TORTILLA DE HUEVO DE GALLINA	PORCION DE PAN DE QUESO	ÑAME CRIOLLO AL VAPOR
HUEVO O QUESO	HUEVOS DE GALLINA REVUELTOS	QUESO FRESCO TIPO DOBLE CREMA EN PORCION	HUEVOS DE GALLINA EN TORTILLA	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO RALLADO		QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	HUEVOS DE GALLLINA REVUELTOS
FRUTA	PORCION DE MANZANA**	PORCION DE GRANADILLA	PORCION DE PERA	PORCION DE MANGO**	PORCION DE PAPAYA	PORCION DE FRESA	PORCION DE NARANJA
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEOS	REFRESCO DE AVENA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE FRESA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE KUMIS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE MANGO MADURO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PORCION DE PAN DE MANTEQUILLA	GALLETA DULCE SIN RELLENO	PORCION DE PAN DE MANTEQUILLA	CROISSANT HORNEADO	GALLETA DE SODA	PORCION DE PAN DE LECHE	GALLETAS DULCES SIN RELLENO
FRUTA	PORCION DE PATILLA	PORCION DE BANANO**	PORCION DE UVAS BLANCAS	PORCION DE PERA EN TROCITOS	PORCION DE FRESAS**	PORCION DE MELON EN TROCITOS	PORCION DE PAPAYA EN TROCITOS**
ALMUERZO							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ BLANCO COCIDO	BOLOÑESA DE PASTAS LARGAS EN SALSA CRIOLLA	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE PIMENTON ROJO COCIDO	ARROZ DE ESPINACA COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO
CARNES	APANADO DE PECHUGA DE POLLO EN TROCITOS	GUISO DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA	GUISO DE MUSLO DE POLLO	CROQUETAS DE ALBONDIGAS DE CARNE MAGRA DE RES ASADAS	BOFE DE RES FRITO	FILETE DE CARNE MAGRA DE RES ASADA	AJILLO DE FILETE DE PESCADO
VERDURAS	PURE DE ZANAHORIA COCIDA	RODAJAS DE TOMATE MADURO CON CILANTRO PICADO	ENSALADA DE LECHUGA COMUN, TOMATE MADURO Y CEBOLLA BLANCA PICADOS FINAMENTE	PORCION DE AGUACATE EN JULIANAS	PORCION DE BROCOLI AL VAPOR	GUISADO DE HABICHUELAS	ENSALADA DE REMOLACHA CON ZANAHORIA Y CEBOLLA EN CUADRITOS
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	BASTONES DE YUCA FRITAS	TAJADAS DE PLATANO POPOCHO VERDE FRITAS	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA	TAJADAS DE PLATANO*** AMARILLO COCIDO	BASTONES DE YUCA FRITAS	TAJADAS DE PLATANO VERDE FRITAS	CASCOS DE PAPA CRIOLLA FRITA
LEGUMINOSA				ZARAGOZAS GUISADAS			
BIENESTARINA MAS		REFRESCO DE BIENESTARINA		AROS FRITOS DE BIENESTARINA		REFRESCO DE BIENESTARINA	
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE GUAYABA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	SORBETE DE BANANO MADURO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT
FRUTA	PORCION DE PAPAYA EN TROCITOS	PORCION DE FRESA**	PORCION DE BANANO EN RODAJAS	PORCION DE MELON EN TROCITOS	PORCION DE MANZANA**	PORCION DE MANGO MADURO**	PORCION DE PERA EN TROCITOS
CEREAL O DERIVADO CEREAL	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	PAN DE QUESO	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	PAN TAJADO	PONQUE	GALLETAS DULCES SIN RELLENO	PAN TAJADO
COMIDA / CENA							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE CEBOLLA CARAMELIZADA COCIDO	ARROZ CON PÍMENTON ROJO COCIDO	ARROZ DE COCO FRITO AL VAPOR	ESPAGUETTIS COCIDOS EN SALSA DE VERDURAS	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE ESPINACA COCIDO
CARNES	GUISADO EN TROCITOS CARNE DE RES MAGRA CON HABICHUELAS	FILETE DE PECHUGA DE POLLO ASADA	GUISO DE CARNE MAGRA DE RES CON ZANAHORIA Y HABICHUELAS	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MARACUYA	FILETE DE CARNE MAGRA DE RES ASADA	SALPICON DE PESCADO CON GUISO	GUISADO DE MUSLO DE POLLO
VERDURAS	ENSALADA DE REPOLLO EN TIRAS DELGADAS, TOMATE Y CEBOLLA BLANCA RODAJAS CON LIMON	PURE DE AHUYAMA COCIDA	ENSALADA DE PEPINO CON TOMATE EN CUADRITOS	ENSALADA DE REMOLACHA Y ZANAHORIA COCIDA	RODAJAS DE TOMATE MADURO CON CILANTRO PICADO	ENSALADA DE ALVERJA, HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA BLANCA EN RODAJAS
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	TROCITOS DE ÑAME AL VAPOR	CHIPS DE PAPA PASTUSA FRITA	RODAJAS DE PLATANO VERDE FRITA	CASCOS DE PAPA CRIOLLA AL VAPOR	CHIPS DE PLATANO VERDE FRITOS	CHIPS DE ÑAME FRITO	BUÑUELOS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO FRITOS

*Se debe garantizar el consumo minimo de 8 vasos de agua o bebidas al dia de acuerdo a los valores de ingesta adecuada establecidos por la resolucion 3803 de 2016, se aconseja los siguientes horarios: 07:00 am, 09:00 am, 11:00 am, 01:00 pm,02:00 pm, 04:00 pm, 06:00 pm, 08:00 pm.
**Las porciones de fruta señalada corresponden a la porcion de 11 gr neto de fruta que se considera para entregar el 100% de la porcion correspondiente para el grupo etareo

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND 4657

Ana Isabel Binyan Jamioy Pasuy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 7346

Fecha de Aprobacion: 24 de Enero de 2024

Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento de sus derechos a nivel
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restablecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad Hogar de Paso-Casa Hogar
Nombre EAS: FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR
Unidad de Servicio: Hogar de Paso-Casa Hogar luz y vida

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: : 14-17 Años 11 Meses

SEMANA No. 03							
COMPONENTE	**DÍA 15**	**DÍA 16**	**DÍA 17**	**DÍA 18**	**DÍA 19**	**DÍA 20**	**DÍA 21**
DESAYUNO							
LACTEOS	SORBETE DE BANANO MADURO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE CEBADA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE ARROZ CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE GUAYABA EN LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA ASADAS	PORCION DE PAN MOGOLLA	PURE DE PAPA PASTUSA COCIDO	SANDUCHE DE HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA	BOLLO DE HARINA DE MAIZ AMARILLO CON BIENESTARINA COCIDO	PATACONES DE PLATANO VERDE FRITOS	AREPAS DE AVENA CON HARINA DE TRIGO ASADAS
HUEVO O QUESO	QUESO FRESCO TIPO MOZARELLA EN PORCION	TORTILLA DE HUEVO DE GALLINA FRITO	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO RALLADO		HUEVO DE GALLINA REVUELTOS	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	HUEVOS DE GALLINA REVUELTOS
FRUTA	PORCION DE UVAS BLANCAS**	PORCION DE PERA	PORCION DE MANZANA	PORCION DE MANGO MADURO**	PORCION DE FRESA	PORCION DE PAPAYA EN PORCION	PORCION DE PIÑA EN PORCION**
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE FRESA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE KUMIS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	REFRESCO DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	HOJUELAS DE AVENA	PORCION DE PAN DE QUESO	GALLETA DULCE SIN RELLENO	CROISSANT HORNEADO	GALLETA DULCE SIN RELLENO	GALLETA DE SODA	PORCION DE PAN DE MANTEQUILLA
FRUTA	PORCION DE MELON	PORCION DE BANANO**	PORCION DE PAPAYA	PORCION DE MANDARINA	PORCION DE NARANJA**	PORCION DE UVAS BLANCAS	PORCION DE FRESA
ALMUERZO							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE COCO FRITO AL VAPOR	TORNILLOS DE PASTA COCIDOS EN SALSA DE VERDURAS	ARROZ DE PIMENTON ROJO COCIDO	ARROZ DE ESPINACA COCIDO	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA COCIDO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO
CARNES	FILETE DE CARNE MAGRA DE RES ASADA	BOLITAS DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA APANADAS	TROCITOS DE CERDO MAGRO ASADO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUADRITOS	HIGADO DE RES SALTEADO CON CEBOLLA Y TOMATE	AJILLO DE FILETE DE PESCADO	FRICASEE DE PECHUGA DE POLLO
VERDURAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA CON TOMATE EN CUADRITOS Y LIMON	RODAJAS DE TOMATE MADURO CON CILANTRO PICADO	ENSALADA DE ZANAHORIA Y REMOLACHA COCIDA CON CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA BLANCA EN RODAJAS	ENSALADA DE LECHUGA COMUN, TOMATE MADURO Y CEBOLLA BLANCA PICADOS FINAMENTE	PORCION DE BROCOLI AL VAPOR	ENSALADA DE AGUACATE MADURO CON TOMATE EN JULIANAS
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	CHIPS DE PAPA PASTUSA FRITA	TAJADAS DE POPOCHO FRITAS	CASCOS DE PAPA PASTUSA FRITAS	TAJADAS DE PLATANO VERDE FRITOS	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA***	BASTONES DE YUCA FRITA	CASCOS DE PAPA CRIOLLA FRITA
BIENESTARINA MAS			AROS FRITOS DE BIENESTARINA	REFRESCO DE BIENESTARINA			
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE MANGO MADURO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE FRESA CON LECHE ENTERA PASTEURIZDA	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	PORCION DE KUMIS	PORCION DE YOGURT
FRUTA	PORCION DE MANZANA EN TROCITOS	PORCION DE PAPAYA**	PORCION DE MANGO MADURO EN TROCITOS	PORCION DE UVAS BLANCAS**	PORCION DE FRESA	PORCION DE MANZANA ROJA	PORCION DE BANANO EN RODAJAS
CEREAL O DERIVADO CEREAL	GALLLETA PUNTO ROJO	GALLETA DE SODA	PAN DE MANTEQUILLA	PONQUE	PAN DE LECHE	GALLETA DULCE SIN RELLENO	GALLETA PUNTO ROJO
COMIDA / CENA							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PASTAS LARGAS COCIDAS EN SALSA CRIOLLA	ARROZ DE PIMENTON ROJO COCIDO	ARROZ DE HABICHUELA COCIDO	ARROZ DE FIDEOS COCIDO	ARROZ DE ESPINACA COCIDA	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE AHUYAMA COCIDO
CARNES	SALPICON DE PESCADO CON GUISO	FILETE DE CARNE DE CERDO MAGRO ASADO	FILETE DE PECHUGA DE POLLO ASADA	GUISADO DE CARNE MAGRA DE RES EN CUADRITOS	GUISADO DE MUSLO DE POLLO	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUADRITOS	BOLITAS DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA APANADAS
VERDURAS	VERDURAS SALTEADAS (PIMENTON, TOMATE, CEBOLLA BLANCA Y ZANAHORIA)	ENSALADA DE LECHUGA COMUN, TOMATE MADURO Y CEBOLLA BLANCA PICADOS FINAMENTE	RODAJAS DE TOMATE MADURO CON CILANTRO PICADO	PORCION DE AGUACATE EN JULIANAS	ENSALADA DE PIMENTON, TOMATE EN JULIANAS Y CEBOLLA BLANCA	PURE DE AHUYAMA COCIDO	HABICHUELAS COCIDA CON ZANAHORIA EN RODAJAS
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	BASTONES DE YUCA FRITA	CHIPS DE PAPA PASTUSA FRITA	PURE DE PLATANO AMARILLO	CASCOS DE PAPA CRIOLLA FRITOS	TAJADAS DE PLATANO VERDE FRITAS	CHIPS DE ÑAME FRITO	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA

*Se debe garantizar el consumo minimo de 8 vasos de agua o bebidas al dia de acuerdo a los valores de ingesta adecuada establecidos por la resolucion 3803 de 2016, se aconseja los siguientes horarios: 07:00 am, 09:00 am, 11:00 am, 01:00 pm,02:00 pm, 04:00 pm, 06:00 pm, 08:00 pm.
**Las porciones de fruta señalada corresponden a la porcion de 11 gr neto de fruta que se considera para entregar el 100% de la porcion correspondiente para el grupo etareo

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND 4657

Ana Isabel Binyan Jamioy Pasuy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 7346

Fecha de Aprobacion: 24 de Enero de 2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento de sus derechos a nivel
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restablecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad Hogar de Paso-Casa Hogar
Nombre EAS: FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR
Unidad de Servicio: Hogar de Paso-Casa Hogar luz y vida

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: : 14-17 Años 11 Meses

SEMANA No. 04							
COMPONENTE	**DÍA 22**	**DÍA 23**	**DÍA 24**	**DÍA 25**	**DÍA 26**	**DÍA 27**	**DÍA 28**
DESAYUNO							
LACTEOS	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE AVENA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	SORBETE DE BANANO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	TORTILLAS DE HARINA DE TRIGO CON BIENESTARINA ASADAS	PURE DE PAPA PASTUSA COCIDA	PORCION DE PAN MOGOLLA	BASTONES DE YUCA FRITA	SANDUCHE DE QUESO FRESCO PASTEURIZADO CON RODAJAS DE TOMATE	PAPA PASTUSA AL VAPOR	AREPAS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO CON BIENESTARINA ASADAS
HUEVO O QUESO	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO RALLADO	HUEVO DE GALLINA COCIDO AL VAPOR	QUESO FRESCO TIPO DOBLE CREMA EN PORCION	HUEVOS DE GALLINA REVUELTOS		HUEVO DE GALLINA EN TORTILLA	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO RALLADO
FRUTA	PORCION DE PAPAYA	PORCION DE MANGO MADURO	PORCION DE FRESA**	PORCION DE MELON	PORCION DE BANANO**	PORCION DE UVAS BLANCAS	PORCION DE FRESAS **
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	PORCION DE KUMIS	REFRESCO DE AVENA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PORCION DE PAN DE MOLDE	PORCION DE PONQUE	PORCION DE PAN DE LECHE	GALLETA DULCE SIN RELLENO	GALLETAS DE SODA	HOJUELAS DE AVENA	PORCION DE PAN DE MANTEQUILLA
FRUTA	PORCION DE MELON	PORCION DE FRESA**	PORCION DE PAPAYA	PORCION DE BANANO**	PORCION DE PIÑA	PORCION DE MANZANA	PORCION DE PERA
ALMUERZO							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE FRIJOL CABECITA NEGRA COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE COCO FRITO AL VAPOR	ARROZ DE PIMENTON ROJO COCIDO	ARROZ DE ZANAHORIA COCIDO	ARROZ DE FIDEO COCIDO	ESPAGUETTIS COCIDOS EN SALSA DE VERDURAS
CARNES	BOFE DE RES FRITO	BOLITAS DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA APANADAS	GUISADO DE CARNE MAGRA DE RES EN CUADRITOS	SALPICON DE PESCADO CON GUISO	FILETE DE PECHUGA DE POLLO ASADA	GUISO DE CERDO MAGRO EN TROCITOS	PECHUGA DE POLLO GUISADA EN CUADRITOS
VERDURAS	ENSALADA DE LECHUGA CON TOMATE Y CEBOLLA	ENSALADA DE PIMENTON EN JULIANAS CON TOMATE Y CEBOLLA BLANCA EN RODAJAS	RODAJAS DE ZANAHORIA COCIDA CON CILANTRO	ENSALADA DE REMOLACHA, ZANAHORIA Y CEBOLLA	ENSALADA DE PEPINO, PIMENTON Y CEBOLLA	ENSALADA DE AGUACATE MADURO CON TOMATE EN JULIANAS	ENSALADA DE ALVERJA, HABICHUELA Y ZANAHORIA COCIDA
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	BASTONES DE YUCA COCIDA***	TAJADAS DE PLATANO VERDE FRITAS	CHIPS DE PAPA PASTUSA FRITAS	CASCOS DE PAPA CRIOLLA FRITA	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO COCIDO	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA	CHIPS DE ÑAME FRITO
BIENESTARINA MAS			REFRESCO DE BIENESTARINA	REFRESCO DE BIENESTARINA	AROS FRITOS DE BIENESTARINA		
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEOS	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION	SORBETE DE MORA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE KUMIS	SORBETE DE MANGO CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA	PORCION DE YOGURT
FRUTA	PORCION DE UVAS BLANCAS	PORCION DE BANANO EN RODAJAS**	PORCION DE MANZANA EN TROCITOS	PORCION DE FRESA**	PORCION DE MANGO MADURO EN TROCITOS	PORCION DE GRANADILLA	PORCION DE PIÑA
CEREAL O DERIVADO CEREAL	GALLETA DULCE SIN RELLENO	PONQUE	CROISSANT HORNEADO	GALLETA DULCE SIN RELLENO	GALLETA PUNTO ROJO	PAN TAJADO	PONQUE
COMIDA / CENA							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ BLANCO COCIDO	ARROZ DE ESPINACA COCIDO	ARROZ DE FIDEO COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO	MACARRONES DE PASTA GUISADOS	ARROZ DE CEBOLLA COCIDO	ARROZ BLANCO COCIDO
CARNES	APANADO DE PECHUGA DE POLLO EN TROCITOS	FILETE DE PESCADO APANADO FRITO	FRICASEE DE PECHUGA DE POLLO	BOLITAS DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA APANADAS	GUISO DE CARNE MAGRA DE RES MOLIDA	GUISADO DE MUSLO DE POLLO	CROQUETAS DE ALBONDIGAS DE CARNE MAGRA DE RES ASADAS
VERDURAS	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE, CEBOLLA BLANCA EN RODAJAS	PORCION DE AGUACATE EN JULIANAS	ENSALADA DE REPOLLO EN TIRAS DELGADAS, TOMATE Y CEBOLLA BLANCA RODAJAS CON LIMON	ENSALADA DE LECHUGA COMUN, TOMATE MADURO Y CEBOLLA BLANCA PICADOS FINAMENTE	ENSALADA DE PIMENTON EN JULIANAS CON TOMATE Y CEBOLLA BLANCA EN RODAJAS	PORCION DE BROCOLI AL VAPOR	HABICHUELAS COCIDA CON ZANAHORIA EN RODAJAS
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO COCIDO	PAPA PASTUSA A LA FRANCESA	BASTONES DE YUCA FRITA	CROQUETAS DE HARINA DE MAIZ AMARILLO FRITAS	CHIPS DE PAPA PASTUSA FRITAS	TAJADAS DE PLATANO AMARILLO COCIDO	PURE DE PAPA PASTUSA COCIDO

*Se debe garantizar el consumo minimo de 8 vasos de agua o bebidas al dia de acuerdo a los valores de ingesta adecuada establecidos por la resolucion 3803 de 2016, se aconseja los siguientes horarios: 07:00 am, 09:00 am, 11:00 am, 01:00 pm,02:00 pm, 04:00 pm, 06:00 pm, 08:00 pm.
**Las porciones de fruta señalada corresponden a la porcion de 11 gr neto de fruta que se considera para entregar el 100% de la porcion correspondiente para el grupo etareo

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND 4657

Ana Isabel Binyan Jamioy Pasuy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 7346

Fecha de Aprobacion: 24 de Enero de 2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Programa o Proyecto: 14 - Protección de los niños, niñas y adolescentes en el marco del restablecimiento de sus derechos a nivel
Sub-Proyecto: 37 - Servicio de protección para el restablecimiento de derechos de niños, niñas, adolescentes y jóvenes - Modalidad Hogar de Paso-Casa Hogar
Nombre EAS: FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR
Unidad de Servicio: Hogar de Paso-Casa Hogar luz y vida

GRUPO ÉTNICO : Indígena ___ (étnia _____) Afro ____ Raizal ___ Rrom ___ Sin pertenencia Étnica __X__

GRUPO DE EDAD: : 14-17 Años 11 Meses

SEMANA No. 05							
COMPONENTE	**DÍA 29**						
DESAYUNO							
LACTEOS	COLADA DE BIENESTARINA CON LECHE ENTERA PASTEURIZADA						
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PATACONES DE PLATANO VERDE FRITOS						
HUEVO O QUESO	QUESO FRESCO PASTEURIZADO TIPO COSTEÑO EN PORCION						
FRUTA	PORCION DE MANZANA						
REFRIGERIO DE LA MAÑANA							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT						
CEREAL O DERIVADO CEREAL	PORCION DE PAN DE MOLDE						
FRUTA	PORCION DE MELON						
ALMUERZO							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE FIDEO COCIDO						
CARNES	SALTEADO DE PECHUGA DE POLLO EN SALSA BLANCA						
VERDURAS	PORCION DE BROCOLI AL VAPOR						
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	CHIPS DE PLATANO VERDE FRITOS						
REFRIGERIO DE LA TARDE							
LACTEOS	PORCION DE YOGURT						
FRUTA	PORCION DE PERA						
CEREAL O DERIVADO CEREAL	GALLETA DE SODA						
COMIDA / CENA							
CEREAL O DERIVADO CEREAL	ARROZ DE FIDEOS COCIDOS						
CARNES	GUISADO EN TROCITOS CARNE DE RES MAGRA CON HABICHUELAS						
VERDURAS	PORCION DE AGUACATE EN JULIANAS						
TUBERCULOS O RAICES O PLATANOS	CASCOS DE PAPA CRIOLLA FRITOS						

*Se debe garantizar el consumo minimo de 8 vasos de agua o bebidas al dia de acuerdo a los valores de ingesta adecuada establecidos por la resolucion 3803 de 2016, se aconseja los siguientes horarios: 07:00 am, 09:00 am, 11:00 am, 01:00 pm,02:00 pm, 04:00 pm, 06:00 pm, 08:00 pm.
**Las porciones de fruta señalada corresponden a la porcion de 11 gr neto de fruta que se considera para entregar el 100% de la porcion correspondiente para el grupo etareo

Nutricionista Dietista EAS
T.P.MND 4657

Ana Isabel Binyan Jamioy Pasuy
Nutricionista Dietista ICBF
T.P.MND 7346

Fecha de Aprobacion: 24 de Enero de 2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

ANEXO 15

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

EVIDENCIAS

Y

SOPORTES DE ENTREGA DE KIT DE:

DOTACION PERSONAL

DE HIGIENE Y

ASEO PERSONAL

Y

KIT PEDAGOGICO

ANEXO 15

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

DOTACION PERSONAL



















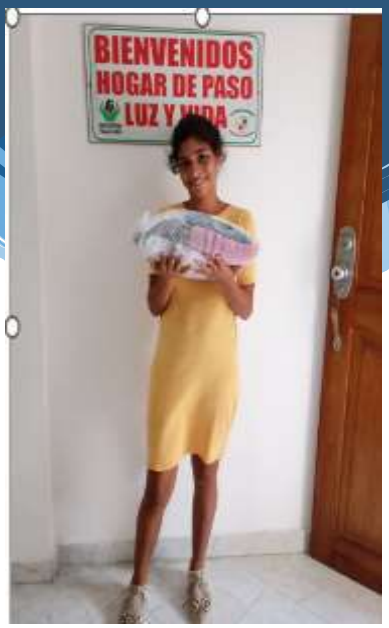
ANEXO 15

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024







ANEXO 15

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

EVIDENCIA DE ENTREGA DE KIT DE HIGIENE Y ASEO PERSONAL













ANEXO 15

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

EVIDENCIA DE ENTREGA DE KIT PEDAGOGICO













NIT No 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR
CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Daniel Vergara Montes
Identificado con Rc ____ TI ____ N° ____ DE ____
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA (2)	**SI** X **NO** ___
SUETER O CAMISETA (2)	**SI** X **NO** ___
MEDIAS (2)	**SI** X **NO** ___
PANTY O CALZONCILLOS (2)	**SI** X **NO** ___
TENIS O ZAPATOS TALLA (1)	**SI** X **NO** ___
BRASSIER	**SI** ___ **NO** X
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ___
CHANCLETAS TALLA (1)	**SI** X **NO** ___
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ___
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ___
DESODORANTE	**SI** X **NO** ___
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ___ **NO** X
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ___

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 19 día del mes Mayo del año 2024

Daniel
Firma de quien recibe

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Daniela Valentina Martinez Berrio
Identificado con Rc _____ TI X N° 1'081.916.793 DE _____
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA (2)	**SI X NO ____**
SUETER O CAMISETA (2)	**SI X NO ____**
MEDIAS (2)	**SI X NO ____**
PANTY O CALZONCILLOS (2)	**SI X NO ____**
TENIS O ZAPATOS TALLA_____ (1Par)	**SI X NO ____**
CHANCLAS Talla_____ (1 Par)	**SI X NO ____**
BRASSIER (2)	**SI X NO ____**
TOALLA DE USO PERSONAL (1)	**SI X NO ____**
CHANCLETAS TALLA_____ (1)	**SI X NO ____**
CEPILLO DENTAL (1)	**SI X NO ____**
PEINILLA (1)	**SI X NO ____**
DESODORANTE (1)	**SI X NO ____**
TOALLAS HIGIENICAS	**SI X NO ____**
PAÑITOS HUMEDOS (1)	**SI X NO ____**
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI X NO ____**

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 25 día del mes Abril del año 2024

Daniela martinez
Firma de quien recibe

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Deily Fabianny Ozcategui
Identificado con Rc ____ TI ____ N° 34483029. DE Venezuela.
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 40.	**SI** X **NO** ____
CHANCLAS	**SI** X **NO** ____
BRASSIER	**SI** X **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA 40.	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** X **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 8 día del mes Mayo del año 2024.

Deily A.
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Diego Alejandro Rivera Teheran
Identificado con Rc _____ TI X N° 1'048455749 DE cartagena
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ___
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ___
MEDIAS	**SI** X **NO** ___
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ___
TENIS O ZAPATOS TALLA 42	**SI** X **NO** ___
CHANCLAS	**SI** X **NO** ___
BRASSIER	**SI** X **NO** ___
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ___
CHANCLETAS TALLA 42	**SI** X **NO** ___
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ___
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ___
DESODORANTE	**SI** X **NO** ___
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ___ **NO** ___
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ___

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 12 día del mes mayo del año 2024

DIEGO RIVERA
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Evelin Johana Miranda .
Identificado con Rc ____ TI x N° 1.143354933. DE ____
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA 2	**SI** x **NO** ___
SUETER O CAMISETA 2	**SI** x **NO** ___
MEDIAS	**SI** x **NO** ___
PANTY O CALZONCILLOS 2.	**SI** x **NO** ___
TENIS O ZAPATOS TALLA 38	**SI** x **NO** ___
CHANCLAS	**SI** ___ **NO** ___
BRASSIER	**SI** x **NO** ___
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** x **NO** ___
CHANCLETAS TALLA 38	**SI** x **NO** ___
CEPILLO DENTAL	**SI** x **NO** ___
JABON DE BAÑO	**SI** x **NO** ___
DESODORANTE	**SI** x **NO** ___
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** x **NO** ___
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** x **NO** ___

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 15 día del mes 05 del año 2024 .

x Evelin
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Karin Jorena Ruiz Ariza
Identificado con Rc _____ TI X N° 1.137.528.544 DE Cartagena
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**(2)**	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**(2)**	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**(2)**	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**(2)**	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 37	**(1Par)**	**SI** X **NO** ____
CHANCLAS Talla 37	**(1 Par)**	**SI** X **NO** ____
BRASSIER	**(2)**	**SI** X **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**(1)**	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA 37	**(1)**	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**(1)**	**SI** X **NO** ____
PEINILLA	**(1)**	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**(1)**	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS		**SI** X **NO** ____
PAÑITOS HUMEDOS	**(1)**	**SI** X **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN		**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 11 día del mes 05 del año 2024

Karin Jorena Ruiz
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Keiner Ortega Huente

Identificado con Rc ____ TI X N° 1046403066 DE ____

Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 36	**SI** X **NO** ____
BRASSIER	**SI** ____ **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA 36	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ____ **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 12 día del mes Mayo del año 2024

Keiner

Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Kevin de Jesus Vanegas Llamas

Identificado con Rc _____ TI ____ N° 1048440818 DE _____

Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 42	**SI** X **NO** ____
CHANCLAS	**SI** X **NO** ____
BRASSIER	**SI** ____ **NO** X
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA ____	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ____ **NO** X
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 23 día del mes 05 del año 24

+ Kevin Vanegas

Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Laura Salome. Carrasquilla Orozco
Identificado con Rc ____ TI X N° 1.137.535.881 DE Cartagena
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** ✓ **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** ✓ **NO** ____
MEDIAS	**SI** ✓ **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** ✓ **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 36	**SI** ✓ **NO** ____
BRASSIER	**SI** ✓ **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** ✓ **NO** ____
CHANCLETAS TALLA 36	**SI** ✓ **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** ✓ **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** ✓ **NO** ____
DESODORANTE	**SI** ✓ **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ____ **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** ✓ **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 10 día del mes Mayo del año 2024

Laura Carrasquilla O
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Luis Barrios Arrieta - Heiner W. Drieta
Identificado con Rc _____ TI X N° 1.121.337.640 DE Cartagena
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ___
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ___
MEDIAS	**SI** X **NO** ___
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ___
TENIS O ZAPATOS TALLA 36	**SI** X **NO** ___
CHANCLAS	**SI** X **NO** ___
BRASSIER	**SI** ___ **NO** X
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ___
CHANCLETAS TALLA 36	**SI** X **NO** ___
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ___
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ___
DESODORANTE	**SI** X **NO** ___
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ___ **NO** X
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ___

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 21 día del mes Mayo del año 2024

Luis barrios Arieta
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO María presentina Liñan Barrios
Identificado con Rc _____ TI X N° 1'047.465.500 DE Cartagena
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA_____	**SI** X **NO** ____
CHANCLAS	**SI** X **NO** ____
BRASSIER	**SI** X **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA_____	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** X **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 06 día del mes Mayo del año 2024

María Presentina
Firma de quien recibe

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Nicolle Dayana Villareal Carmona
Identificado con Rc _____ TI x N° 1148.692.313 DE _____
Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 40	**SI** X **NO** ____
CHANCLAS	**SI** ____ **NO** ____
BRASSIER	**SI** X **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA 40	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** X **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 21 día del mes mayo del año 2024

Nicol Dayana Navarro
Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Rosibel Berrio Hiballoen

Identificado con Rc _____ TI ____ N° _____ DE _____

Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**(2)**	**SI** X **NO** ___
SUETER O CAMISETA	**(2)**	**SI** X **NO** ___
MEDIAS	**(2)**	**SI** X **NO** ___
PANTY O CALZONCILLOS	**(2)**	**SI** X **NO** ___
TENIS O ZAPATOS TALLA _____	**(1Par)**	**SI** X **NO** ___
CHANCLAS Talla 36.	**(1 Par)**	**SI** X **NO** ___
BRASSIER	**(2)**	**SI** X **NO** ___
TOALLA DE USO PERSONAL	**(1)**	**SI** X **NO** ___
CHANCLETAS TALLA _____	**(1)**	**SI** X **NO** ___
CEPILLO DENTAL	**(1)**	**SI** X **NO** ___
PEINILLA	**(1)**	**SI** X **NO** ___
DESODORANTE	**(1)**	**SI** X **NO** ___
TOALLAS HIGIENICAS		**SI** X **NO** ___
PAÑITOS HUMEDOS	**(1)**	**SI** X **NO** ___
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN		**SI** X **NO** ___

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 27 día del mes abril del año 2024

Rosibel Berrio Hiballoen

Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Santiago Matias Blanco Alvarez

Identificado con Rc _____ TI ____ N° _____ DE _____

Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ____
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ____
MEDIAS	**SI** X **NO** ____
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ____
TENIS O ZAPATOS TALLA 36	**SI** X **NO** ____
CHANCLAS	**SI** ____ **NO** ____
BRASSIER	**SI** ____ **NO** ____
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** X **NO** ____
CHANCLETAS TALLA 36	**SI** X **NO** ____
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ____
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ____
DESODORANTE	**SI** X **NO** ____
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ____ **NO** ____
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** X **NO** ____

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 19 día del mes 05 del año 2024

Santiago

Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DE KIT

NOMBRE Y APELLIDO Wilson Andres Flores

Identificado con Rc _____ TI X N° 1137527851 DE _____

Recibí el kit de Dotación Personal e implementos de aseo personal y de uso común para la permanencia en el hogar de paso.

DESCRIPCION

PANTALON O SUDADERA	**SI** X **NO** ___	1
SUETER O CAMISETA	**SI** X **NO** ___	1
MEDIAS	**SI** ___ **NO** ___	
PANTY O CALZONCILLOS	**SI** X **NO** ___	
TENIS O ZAPATOS TALLA_____	**SI** ___ **NO** ___	
CHANCLAS	**SI** ___ **NO** ___	
BRASSIER	**SI** ___ **NO** ___	
TOALLA DE USO PERSONAL	**SI** ___ **NO** ___	
CHANCLETAS TALLA_____	**SI** ___ **NO** ___	
CEPILLO DENTAL	**SI** X **NO** ___	
JABON DE BAÑO	**SI** X **NO** ___	
DESODORANTE	**SI** ___ **NO** ___	
TOALLAS HIGIENICAS	**SI** ___ **NO** ___	
ELEMENTOS DE ASEO DE USO COMUN	**SI** ___ **NO** ___	

Para mayor constancia se firma en la ciudad de Cartagena a los 23 día del mes 05 del año 24.

WILSON

Firma de quien recibe

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1081916793
NOMBRES	DANIELA VALENTINA
APELLIDOS	MARTINEZ BERRIO
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	MAGDALENA
MUNICIPIO	PLATO

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	01/01/2016	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:51:37	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

ormación de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

nación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1137527851
NOMBRES	WILSON ANDRES
APELLIDOS	MUÑOZ BLANQUICETH
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

s de afiliación :

STADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
CTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	10/11/2008	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/23/2024 09:46:27	Estación de origen:	192.168.70.220

formación registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen idiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio alud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, ativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y ativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la inistradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

pecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de ación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue rtada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el men Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, olece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya entado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

formación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1046403066
NOMBRES	KEINER
APELLIDOS	ORTEGA MUENTE
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	ACHI

tos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	NUEVA EPS S.A. -CM	SUBSIDIADO	01/10/2022	31/12/2999	BENEFICIARIO

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:03:09	Estación de origen:	192.168.70.220

información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen ubsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio e Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, ormativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y perativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la dministradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

especto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de filiación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue eportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el égimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, stablece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya resentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1041984026
NOMBRES	ADRIANA AMALIX
APELLIDOS	AMARANTO GONZALEZ
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/12/2017	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:48:18	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

nformación de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

rmación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1149189108
NOMBRES	DANIEL
APELLIDOS	MONTES PERNA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

os de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/04/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	06/14/2024 16:12:23	Estación de origen:	192.168.70.220

información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen bsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, rmativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y erativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la dministradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

especto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de filiación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue portada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el égimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, stablece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya esentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	PT
NÚMERO DE IDENTIFICACION	7970991
NOMBRES	DEILYN FABIANNY
APELLIDOS	UZCATEGUI AGUILARTE
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	23/05/2024	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/28/2024 16:36:07	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado se encuentra vinculado con la entidad que genera la consulta.

La responsabilidad por la calidad de los datos y la información reportada a la Base de Datos Única de Afiliados - BDUA, junto con el reporte oportuno de las novedades para actualizar la base de datos, corresponde directamente a su fuente de información; en este caso de las EPS, EOC y EPS-S.

Esta información se debe utilizar por parte de las EPS y los prestadores de servicios de salud, como complemento al marco legal y técnico definido y nunca como motivo para denegar la prestación de los servicios de salud a los usuarios.

Si necesita retirarse, trasladarse, modificar sus datos o su estado de afiliación en el Sistema General de Seguridad Social en Salud, se aclara que estas actualizaciones dependen netamente de las EPS y no de la ADRES, por lo cual la solicitud de actualización debe ser escalada a la EPS donde se presenta la afiliación.

IMPRIMIR CERRAR VENTANA

TRABAJADORA SOCIAL

AP 1194450 6-1.

Dirección: Barrio Alameda la Victoria calle 25 manzana LL Lote 25
Teléfono Fijo: 6618359 - Celular. 301-2559467
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1048455749
NOMBRES	DIEGO ALEJANDRO
APELLIDOS	RIVERA TERAN
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	05/08/2010	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:32:19	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1143354933
NOMBRES	EVELIN JOHANA
APELLIDOS	MIRANDA COLON
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	COOSALUD EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/06/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:29:48	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

10

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1137528544
NOMBRES	KARIN LORENA
APELLIDOS	RUIZ ARIZA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	NUEVA EPS S.A.	SUBSIDIADO	01/06/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/11/2024 17:36:37	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación,** establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

10

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

nformación Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1048440818
NOMBRES	KEVIN DE JESUS
APELLIDOS	VANEGAS LLAMAS
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

)atos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	SALUD TOTAL ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD DEL REGIMEN CONTRIBUTIVO Y DEL REGIMEN SUBSIDIADO S.A. - CM	SUBSIDIADO	01/12/2020	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/24/2024 15:28:26	Estación de origen:	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1137535881
NOMBRES	LAURA SALOME
APELLIDOS	CARRASQUILLA OROZCO
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	EPS SURAMERICANA S.A.	CONTRIBUTIVO	12/06/2017	31/12/2999	COTIZANTE

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:45:02	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**,

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1121337640
NOMBRES	HEINER WILL
APELLIDOS	ARRIETA OLIVELLA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S	SUBSIDIADO	01/04/2017	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/24/2024 10:12:39	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1047468500
NOMBRES	MARIA PRESENTINA
APELLIDOS	LIÑAN BARRIOS
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	ASOCIACION MUTUAL SER EMPRESA SOLIDARIA DE SALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD - MUTUAL SER EPS	SUBSIDIADO	01/12/2020	31/12/2999	BENEFICIARIO

Fecha de Impresión:	05/11/2024 17:41:32	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	TI
NÚMERO DE IDENTIFICACION	1148692313
NOMBRES	NICOLEE DAYANA
APELLIDOS	NAVARRO CARMONA
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	MAGANGUE

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S	SUBSIDIADO	30/04/2019	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 11:35:22	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

ADRES Salud

ADMINISTRADORA DE LOS RECURSOS DEL SISTEMA GENERAL DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD - ADRES

Información de afiliación en la Base de Datos Única de Afiliados – BDUA en el Sistema General de Seguridad Social en Salud

Resultados de la consulta

Información Básica del Afiliado :

COLUMNAS	DATOS
TIPO DE IDENTIFICACIÓN	PT
NÚMERO DE IDENTIFICACION	6015325
NOMBRES	ROSIBEL
APELLIDOS	BERRIO HIBALBUEN
FECHA DE NACIMIENTO	**/**/**
DEPARTAMENTO	BOLIVAR
MUNICIPIO	CARTAGENA

Datos de afiliación :

ESTADO	ENTIDAD	REGIMEN	FECHA DE AFILIACIÓN EFECTIVA	FECHA DE FINALIZACIÓN DE AFILIACIÓN	TIPO DE AFILIADO
ACTIVO	CAJACOPI EPS S.A.S	SUBSIDIADO	01/07/2022	31/12/2999	CABEZA DE FAMILIA

Fecha de Impresión:	05/22/2024 10:55:26	**Estación de origen:**	192.168.70.220

La información registrada en esta página es reflejo de lo reportado por las entidades del Régimen Subsidiado y el Régimen Contributivo, en cumplimiento de la Resolución 1133 de 2021 del Ministerio de Salud y Protección Social y las Resoluciones 2153 de 2021 y 762 de 2023 de la ADRES, normativa por la cual se adopta el anexo técnico, los lineamientos y especificaciones técnicas y operativas para el reporte y actualización de las bases de datos de afiliación que opera la Administradora de los Recursos del Sistema General de Seguridad Social en Salud - ADRES".

Respecto a las fechas de afiliación contenidas en esta consulta, se aclara que la **Fecha de Afiliación Efectiva** hace referencia a la fecha en la cual inicia la afiliación para el usuario, la cual fue reportada por la EPS o EOC, sin importar que haya estado en el Régimen Contributivo o en el Régimen Subsidiado en dicha entidad. Ahora bien, la **Fecha de Finalización de Afiliación**, establece el término de la afiliación a la entidad de acuerdo con la fecha de la novedad que haya presentado la EPS o EOC. A su vez se aclara que la fecha de 31/12/2999 determina que el afiliado

Powered by CamScanner

ANEXO 16

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

ACTIVIDADES LUDICO DEPORTIVAS REALIZADAS DENTRO DEL HOGAR DE PASO

ANEXO 16

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024











ANEXO 16

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024





ANEXO 16

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024











LOS SUSCRITOS REPRESENTANTE LEGAL Y CONTADOR DE LA
FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR

CERTIFICA QUE:

Que el Talento Humano contratado cumple con el perfil exigido de acuerdo al Manual Operativo Vigente del ICBF V.2

La presente Certificación se expide en el Distrito de Cartagena de Indias D.T y C, a los 31 días del mes de Mayo.

GLORIA ESTHER GONZALEZ CASSIANI
Representante legal

MACARIO NUÑEZ
Contador
T.P. 95717-T

ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

EVIDENCIAS DE LA INFRAESTRUCTURA DEL HOGAR DE PASO

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar
Cecilia De la Fuente de Lleras
Dirección Regional Bolivar

Cartagena de Indias, Marzo 1 de 2024

Señora
GLORIA ESTHER GONZALEZ CASSIAN
Representante Legal Fundación Hijos de Bolivar

ASUNTO: **Concepto Técnico Infraestructura debido a cambio de domicilio.**

Cordial saludo.

Después de realizar la visita al domicilio nuevo ubicado en el barrio Alameda de la Victoria manzana LL lote 2, puedo certificar el este Inmueble CUMPLE con lo establecido en el "MANUAL OPERATIVO MODALIDADES Y SERVICIO PARA LA ATENCION DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES, CON PROCESO ADMINISTRATIVO DE RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS – RESTABLECIMIENTO DE DERECHOS" ,capitulo 3.1, para el desarrollo de la operación del HOGAR DE PASO de la fundación Hijos de Bolivar.

Atentamente,

MARCO ANTONIO HURTADO CARDONA
Contratista
Profesional Universitario
Ingeniero Civil
Grupo Administrativo
ICBF Sede Regional Bolivar

ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

FACHADA





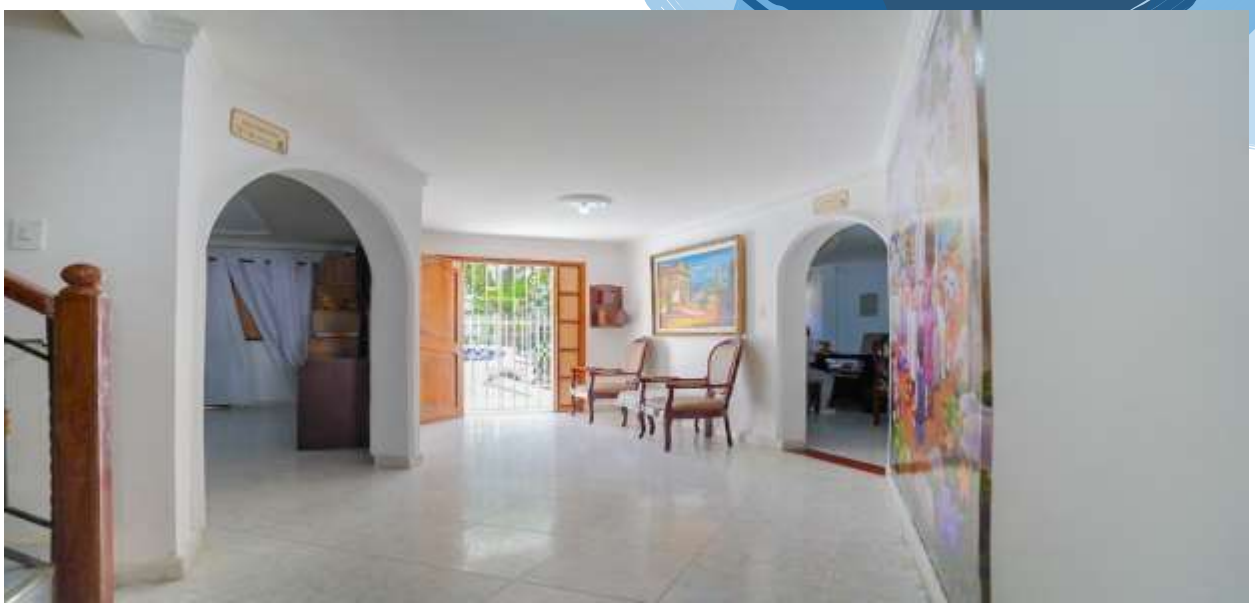


ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

ENTRADA PRINCIPAL



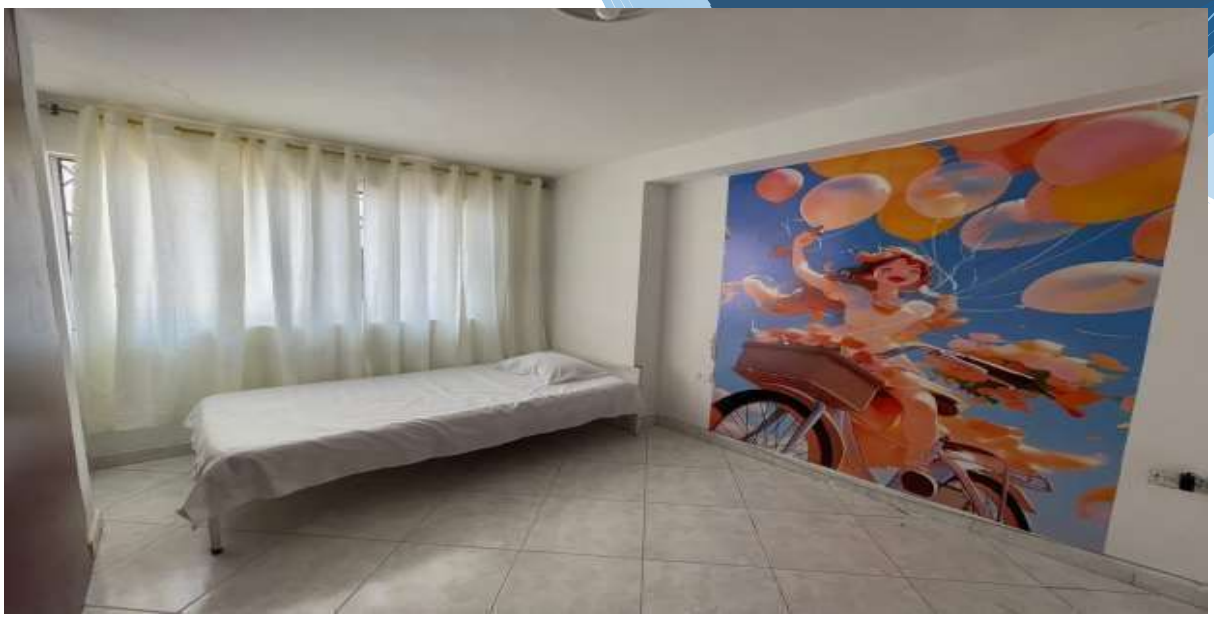


ANEXO 19

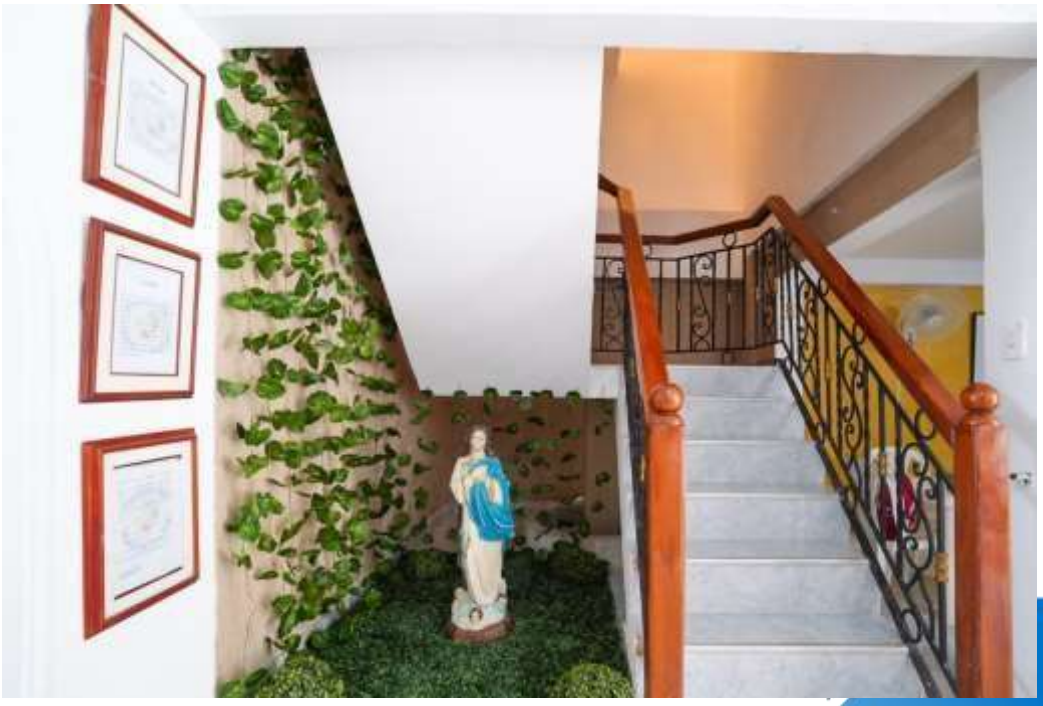
MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

HABITACION N°1



ESCALERAS DE ACCESO AL 2 PISO



ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

HABITACION 2





ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

HABITACION 3





ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

HABITACION 4



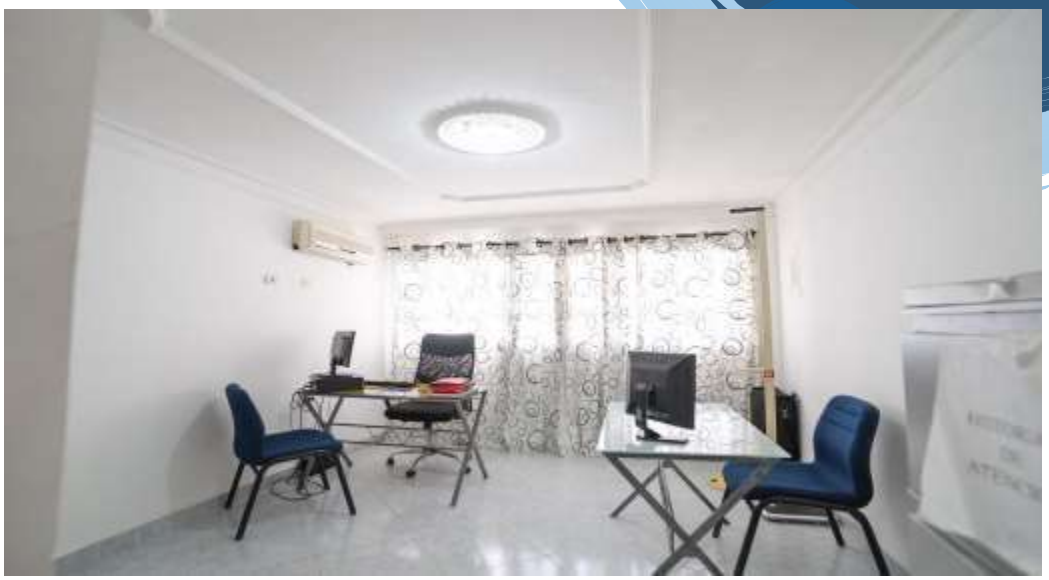


ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

OFICINA DE APOYO PSICOSOCIAL Y NUTRICION



OFICINA DE COORDINACION



ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

COCINA







DESPENSA



COMEDOR



ANEXO 19

MODALIDAD HOGAR DE PASO SUB- MODALIDAD CASA HOGAR

ABRIL 24-MAYO 23 2024

BAÑO ADMINISTRATIVO



BAÑO NIÑOS



BAÑO NIÑAS





RESOLUCIÓN No. 0243 del 29 de Enero de 2024

*Por la cual se otorga Licencia de Funcionamiento Inicial por el término de seis (6) meses a la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR** para desarrollar la modalidad HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.*

EL JEFE DE LA OFICINA DE ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR -CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS-

En uso de las facultades legales, en especial las conferidas en la Ley 7 de 1979, en la Ley 1098 de 2006, en el Decreto 0987 de 2012 y en las Resoluciones 3899 de 2010, 3435 de 2016, 9555 de 2016 en concordancia con lo preceptuado en el artículo 9 de la Ley 489 de 1998 y,

CONSIDERANDO

De conformidad con lo establecido en el numeral 8 del artículo 21 de la Ley 7 de 1979, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar tiene a cargo la función de otorgar licencias de funcionamiento a establecimientos públicos o privados de protección al menor y a la familia y a instituciones que desarrollen programas de adopción.

El artículo 16 de la Ley 1098 de 2006 establece que todas las personas naturales o jurídicas, con personería jurídica expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar o sin ella, que aún con autorización de los padres o representantes legales alberguen o cuiden a los niños, las niñas o los adolescentes, son sujetos de la vigilancia del Estado.

El inciso segundo ibidem establece que, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como ente rector, coordinador y articulador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, reconoce, otorga, suspende y cancela Personerías Jurídicas y Licencias de Funcionamiento a las instituciones de este Sistema.

El artículo 5 del Decreto 987 de 2012 establece que, la Oficina de Aseguramiento a la Calidad, tiene entre otras la función de establecer los lineamientos, directrices y conceptos para otorgar licencias de funcionamiento de las instituciones prestadoras del Servicio Público de Bienestar Familiar, que adelantan programas para la niñez y la familia.

La Dirección General del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, mediante el artículo 4 de la Resolución 3899 de 2010, delegó en el Jefe de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad, la competencia para otorgar y renovar las licencias de funcionamiento a las instituciones del Sistema Nacional de Bienestar Familiar para desarrollar el Programa Especializado de Atención a Madres Gestantes y Lactantes

www.icbf.gov.co
ICBFColombia @ICBFColombia @icbfcolombiaoficial

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No.64c – 75
PBX: 437 7630

Línea gratuita nacional ICBF
01 8000 91 8080

Adolescentes y mayores de 18 años, así como las licencias de funcionamiento iniciales en todos los programas para prestar los servicios de protección integral a los niños, niñas y adolescentes y sus familias.

La persona jurídica **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** identificada con NIT: 800.197.044-1 es una entidad sin ánimo de lucro con domicilio en la ciudad de Cartagena departamento de Bolívar; con personería jurídica reconocida por la Gobernación de Bolivar mediante resolución No. 089 del 11 de febrero de 1992.

El representante legal de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR**, mediante comunicación radicada con el consecutivo OAC ONLINE 1255 de fecha 03 de abril de 2023, solicitó al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, licencia de funcionamiento inicial para desarrollar la modalidad HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en población de niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la sede administrativa y operativa de la Carrera 81 D Nª 31 F 42 Barrio el Recreo Urbanización Valencia en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.

Mediante comunicación remitida a través de correo electrónico de fecha 12 de enero de 2024, la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR**, remitió alcance a la solicitud inicial con el fin de aclarar la dirección de la sede administrativa y operativa la cual corresponde a Carrera 80 D Nº 31 F 42 Barrio el Recreo Urbanización Valencia en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar

Verificado que el solicitante cumplió con la radicación y presentación de la totalidad de los requisitos y documentos exigidos para iniciar el trámite, se procedió con la revisión y validación de estos, por parte de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad.

Para la fecha 15 y 16 de enero de 2024, un(a) profesional de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad realizó visita presencial a la sede administrativa y operativa ubicada en la Carrera 80 D Nº 31 F 42 Barrio el Recreo Urbanización Valencia en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar, donde la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** desarrollará la modalidad **HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR** en población de niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, con el fin de realizar verificación de los requisitos técnicos y administrativos.

www.icbf.gov.co
ICBFColombia @ICBFColombia @icbfcolombiaoficial

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No.64c – 75
PBX: 437 7630

Línea gratuita nacional ICBF
01 8000 91 8080

RESOLUCIÓN No. 0243 del 29 de Enero de 2024

*Por la cual se otorga Licencia de Funcionamiento Inicial por el término de seis (6) meses a la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR** para desarrollar la modalidad HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.*

Como consecuencia de la verificación al cumplimiento de los requisitos administrativos realizada en visita presencial efectuada al inmueble propuesto, la revisión documental de requisitos legales, financieros, técnico (Propuesta de Implementación y Cualificación PIYC – Nutrición) y administrativos (talento humano e infraestructura), los profesionales de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad de la Sede de la Dirección General, emitieron concepto **FAVORABLE** o de **CUMPLIMIENTO,** para el otorgamiento de la Licencia de Funcionamiento Inicial de que trata el numeral 13.1 del artículo 13 de la Resolución 3899 de 2010, por el término de seis (6) meses a la entidad **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** para desarrollar la modalidad **HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR** en población de niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, con una capacidad instalada de **doce (12) cupos**.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO. Otorgar Licencia de Funcionamiento Inicial por un término de seis (6) meses, a la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** identificada con NIT: 800.197.044-1, para desarrollar la modalidad de **HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR** en población de niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, ubicada en la sede administrativa y sede operativa de la Carrera 80 D Nº 31 F 42 Barrio el Recreo Urbanización Valencia en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar , con una capacidad instalada de **doce (12) cupos.**

ARTÍCULO SEGUNDO. Fijar de manera permanente durante la vigencia y en lugar visible de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** en la sede administrativa y operativa de la ciudad de Cartagena departamento de Bolivar, copia de la presente Resolución.

ARTÍCULO TERCERO. Advertir que la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR**, ubicada en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolivar, queda sometida a las normas legales, lineamientos, orientaciones y manuales que regulan el servicio de **HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR** en población de niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados.

RESOLUCIÓN No. 0243 del 29 de Enero de 2024

*Por la cual se otorga Licencia de Funcionamiento Inicial por el término de seis (6) meses a la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR** para desarrollar la modalidad HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.*

ARTÍCULO CUARTO. Notificar la presente Resolución a la Representante Legal de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR**, o a su apoderado, en los términos establecidos en los artículos 67 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, haciéndole saber que contra esta procede el Recurso de Reposición ante la Oficina de Aseguramiento a la Calidad, el cual, debe interponerse por escrito dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación de la misma.

ARTÍCULO QUINTO. VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D.C., a los 29 de Enero de 2024

JEASON ARIEL COSSIO IBARGÜEN
Jefe de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad

Revisó	Claudia Beatriz Ramírez Arenas	Abogada – Líder Grupo Licencias de Funcionamiento y Personerías Jurídicas	
Proyectó	Sonia Rocio Romero González	Abogada - Contratista Oficina Aseguramiento a la Calidad	

PÚBLICA

RESOLUCIÓN No. 1622 del 17 de Abril de 2024

Por la cual se MODIFICA la Resolución No. 0243 de fecha 29 de enero de 2024, mediante la cual se otorgó Licencia de Funcionamiento Inicial a la FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR para desarrollar la modalidad de HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.

EL JEFE DE LA OFICINA DE ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD DEL INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR CECILIA DE LA FUENTE DE LLERAS

En uso de las facultades legales, en especial las conferidas en la Ley 7 de 1979, en el artículo 78 de la Ley 489 de 1998, en la Ley 1098 de 2006, en el Decreto 0987 de 2012 y en las Resoluciones 3899 de 2010, 3435 de 2016, 9555 de 2016 y,

CONSIDERANDO

Que el artículo 16 de la Ley 1098 de 2006 establece que todas las personas naturales o jurídicas, con personería jurídica expedida por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar o sin ella, que aún con autorización de los padres o representantes legales alberguen o cuiden a los niños, las niñas o los adolescentes, son sujetos de la vigilancia del Estado.

Que el inciso segundo del artículo 16 de la Ley 1098 de 2006, establece que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como ente rector, coordinador y articulador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, reconoce, otorga, suspende y cancela personerías jurídicas y licencias de funcionamiento a las instituciones de este sistema.

Que la persona jurídica **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR,** identificada con NIT: 800.197.044-1 es una entidad sin ánimo de lucro con domicilio en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar, con personería jurídica reconocida por la Gobernación de Bolivar mediante resolución No. 089 del 11 de febrero de 1992.

Que mediante Resolución No. 0243 de fecha 29 de enero de 2024, la Oficina de Aseguramiento a la Calidad de la Dirección General del ICBF, otorgó Licencia de Funcionamiento Inicial a la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR,** cuyas sedes administrativa y operativa se encuentran ubicadas en la carrera 80 D No. 31 F 42 barrio el Recreo, urbanización Valencia de la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar, para desarrollar la modalidad de **Hogar de Paso Submodalidad Casa Hogar** en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, con una capacidad instalada de **doce (12) cupos.**

RESOLUCIÓN No. 1622 del 17 de Abril de 2024

Por la cual se MODIFICA la Resolución No. 0243 de fecha 29 de enero de 2024, mediante la cual se otorgó Licencia de Funcionamiento Inicial a la FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR para desarrollar la modalidad de HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.

Que la representante legal de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR**, mediante comunicación enviada vía correo electrónico de fecha 18 de marzo de 2024, solicitó al Instituto Colombiano de Bienestar Familiar la aprobación del cambio de sede administrativa y operativa.

Que el parágrafo 5 del artículo 12 de la Resolución No. 3899 de 2010 consagra:

> *"Cuando la persona jurídica cambie de sede en la que desarrolla el servicio y tenga licencia de funcionamiento vigente, deberá solicitar la aprobación del cambio de sede, la cual se dará mediante acto administrativo, una vez verificado el cumplimiento de los requisitos correspondientes y del numeral 5 del artículo 14 de la Resolución 3899 de 2010.* ***La aprobación de cambio de sede no modificará las condiciones en que fue otorgada la licencia que se encuentra vigente."*** (Resaltado fuera de texto)

Que los días 04 y 05 de abril de 2024, una profesional de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad realizó visita presencial al inmueble en el cual la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR** desea operar y sobre el cual solicita autorización para el cambio de sede administrativa y operativa. Estas sedes se encuentran ubicadas en la Calle 25 Manzana LL Lote 2 en el barrio Alameda la Victoria en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar. Lo anterior con el fin de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y administrativos.

Que como consecuencia de la visita presencial efectuada, la revisión documental de requisitos legales y administrativos, los profesionales de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad de la Sede de la Dirección General emitieron conceptos **FAVORABLES** para modificar la Licencia de Funcionamiento Inicial, otorgada a la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** mediante Resolución 0243 de 29 de enero de 2024 respecto de la sede administrativa y operativa.

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO.- MODIFICAR la Resolución 0243 de fecha 29 de enero de 2024, en el sentido de indicar que las sedes administrativa y operativa de la

RESOLUCIÓN No. 1622 del 17 de Abril de 2024

Por la cual se MODIFICA la Resolución No. 0243 de fecha 29 de enero de 2024, mediante la cual se otorgó Licencia de Funcionamiento Inicial a la FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR para desarrollar la modalidad de HOGAR DE PASO SUBMODALIDAD CASA HOGAR en niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR identificada con NIT: 800.197.044-1, modalidad de **Hogar de Paso Submodalidad Casa Hogar** en población niñas, niños y adolescentes de 8 a 17 años 11 meses 29 días con derechos amenazados y/o vulnerados, **estará ubicada en la Calle 25 Manzana LL Lote 2 barrio Alameda la Victoria en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar.**

ARTÍCULO SEGUNDO.- Fijar de manera permanente durante su vigencia y en un lugar visible de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR,** en la sede administrativa y operativa ubicadas en la ciudad de Cartagena, departamento de Bolívar, copia de la presente Resolución.

ARTÍCULO TERCERO Las demás disposiciones adoptadas por la Resolución 0243 de fecha 29 de enero de 2024, continúan vigentes.

ARTÍCULO CUARTO. Notificar por intermedio de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad, la presente Resolución a la representante legal de la **FUNDACIÓN HIJOS DE BOLÍVAR**, en los términos establecidos en los artículos 67 y siguientes del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, haciéndole saber que contra ella procede el Recurso de Reposición ante la Oficina de Aseguramiento a la Calidad, el cual debe interponerse por escrito dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación de la misma.

ARTÍCULO QUINTO. VIGENCIA: La presente Resolución rige a partir de su ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., a los 17 de Abril de 2024

JEASON ARIEL COSSIO IBARGÜEN
Jefe de la Oficina de Aseguramiento a la Calidad

Aprobó	Lina María Torres	Abogada Asesora - Oficina Aseguramiento a la Calidad	
Proyectó	Sonia Rocio Romero González	Abogada - Contratista Oficina Aseguramiento a la Calidad	Sonia Romero González

www.icbf.gov.co
ICBFColombia @ICBFColombia @icbfcolombiaoficial

Sede de la Dirección General
Avenida carrera 68 No.64c – 75
PBX: 437 7630

Línea gratuita nacional ICBF
01 8000 91 8080

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DOTACION A LOS FORMADORES

Nombre: Betty Florez Florez **Fecha:** 23-09-24

Identificación: 1051450153

Cargo: Formador

DESCRIPCION	TALLA	CANTIDAD
Suéter	L	1
Sudadera	L	1
Zapatos	39	1

Por la presente, hago constar que he recibido la dotación descrita anteriormente a mi entera satisfacción.

Recibido a satisfacción Betty Florez F.

Powered by CamScanner

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DOTACION A LOS FORMADORES

Nombre: Cruz Maria Paternina Paternina **Fecha:** Abril 24 de 2024
Identificación: 23 234 623
Cargo: Formador

DESCRIPCION	TALLA	CANTIDAD
Suéter	L	1
Sudadera	XL	1
Zapatos	40	1 par

Por la presente, hago constar que he recibido la dotación descrita anteriormente a mi entera satisfacción.

Recibido a satisfacción _____

Powered by CamScanner

NIT No 800197044-1
MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR
CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DOTACION A LOS FORMADORES

Nombre: Neydis Perez Castro **Fecha:** Abril 24 de 2024
Identificación: 1051444520
Cargo: Formador

DESCRIPCION	TALLA	CANTIDAD
Suéter	M	1
Sudadera	M	1
Zapatos	37	1 par

Por la presente, hago constar que he recibido la dotación descrita anteriormente a mi entera satisfacción.

Recibido a satisfacción Neydis Perez Castro.

Powered by CamScanner

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DOTACION A LOS FORMADORES

Nombre: Adolfo Villa **Fecha:** Abril 24 de 2024

Identificación: CC. 73.153.167

Cargo: Formador

DESCRIPCION	TALLA	CANTIDAD
Suéter		1
Sudadera		1
Zapatos		1 par

Por la presente, hago constar que he recibido la dotación descrita anteriormente a mi entera satisfacción.

Recibido a satisfacción Adolfo Villa

CC. 73.153167 Oficios

Powered by CamScanner

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DOTACION

Nombre: Gloria Elena Atencio **Fecha:** Abril 24 de 2024

Identificación: ced: 22.855.051

Cargo: Servicios Generales

DESCRIPCION	TALLA	CANTIDAD
Uniforme anti fluido color gris	M	1.
Zapatos antideslizantes		1 par
Delantal		
Gorros	M	
Guantes	M	1 par.

Por la presente, hago constar que he recibido la dotación descrita anteriormente a mi entera satisfacción.

Recibido a satisfacción Gloria Atencio
22855051

Powered by CamScanner

NIT No 800197044-1

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR

CASA HOGAR LUZ Y VIDA

ACTA DE ENTREGA DOTACION

Nombre: Lisney Rodriguez Cogollo. **Fecha:** Abril 24 de 2024

Identificación: Ced: 33.254.185 de Turbana.

Cargo: Manipuladora de Alimentos

DESCRIPCION	TALLA	CANTIDAD
Uniforme anti fluido color gris	M	1
Zapatos antideslizantes		1 par
Delantal		Unica Talla
Gorros	M	1 pa
Guantes	M	1 par.

Por la presente, hago constar que he recibido la dotación descrita anteriormente a mi entera satisfacción.

Recibido a satisfacción Lisney Rodriguez C.

cc. 33254185

Powered by CamScanner

PRESUPUESTO DE INGRESOS APROBADO VIGENCIA DEL CONTRATO

ÍTEMS	REQUERIMIENTO	DESCRIP-CIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTI-DAD	MESES A CONVENIR	VALOR UNITARIO/MES	VALOR TOTAL
1.0	**1. TALENTO HUMANO**						
1.1	Coordinador Del Hogar	Mensual	Global	1	5,5	4.000.000	22.000.000
1.2	Profesional en Psicología	Mensual	Global	1	5,5	3.000.000	16.500.000
1.3	Profesional en Trabajo Social o en Desarrollo Familiar	Mensual	Global	1	5,5	3.000.000	16.500.000
1.4	Profesional en Nutrición	Mensual	Global	1	5,5	3.000.000	16.500.000
1.5	Profesional de Área	Mensual	Global	1	5,5	2.000.000	11.000.000
1.6	Gestor de Caso	Mensual	Global	1	5,5	3.000.000	16.500.000
1.7	Formadores diurnos y nocturnos	Mensual	Global	4	5,5	2.772.161	60.987.542
1.8	Auxiliar Servicios generales	Mensual	Global	1	5,5	2.164.740	11.906.070
1.9	Cocina	Mensual	Global	1	5,5	2.164.740	11.906.070
1.10	Auxiliar Administrativo	Mensual	Global	1	5,5	2.500.000	13.750.000
2	**2. DOTACION NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES**						
2.1	Alimentación Diaria para cada nna (Desayuno, refrigerio de la mañana, almuerzo, refrigerio de la tarde y cena; y refrigerio de ingreso) Anexo Ciclo Minutas	Ciclo de 08 días	Global	48	5,5	198.000	52.272.000
2.2	Dotación personal (Se entrega por una sola vez. La dotación por niño contiene: Blusa, camiseta o camisa 2, Pantalón o sudadera 2, Medias 2, Panty o calzoncillos 2, Brasier o formador 2, Pijama 1, Tenis o zapatos 1 y Chancletas 1.	Un Kit o Dotación por una sola vez para cada niño	Kit	48	5,5	200.000	52.800.000
2.3	Dotación de aseo e higiene personal UN KIT POR NNA (Elementos de Uso Personal a cada niño: Cepillo dental, peinilla o cepillo, toallas higiénicas y máquina de afeitar, toalla de baño, la cual se entrega por una sola vez.	Un Kit o Dotación por una sola vez para cada niño	Kit	48	5,5	50.000	13.200.000
2.4	Elementos de Uso Común: Elementos de Uso Común: Crema para manos y cuerpo de 1 l, bloqueador solar, 2 champú de 400 ml, 3 crema dental de 100 cc, 2 rollos de seda dental, dos paquetes de 12 rollos de papel higiénico cada uno, un set de cepillo y betún para zapatos, 3 paquetes de pañitos húmedos de 70 u, 3 frascos de jabón líquido para cuerpo de 900 ml y 3 frascos de jabón líquido para manos de 500 ml c/u.	Un Kit o Dotación por una sola vez para cada niño	Kit	48	5,5	10.000	2.640.000

2.5	Emergencias y botiquín (Medicamentos no incluidos en el POS) (Guantes estériles 2 pares, Baja lengua 10 unidades, Algodón 1 paquete, Linterna 1 unidad, Tijeras 1 unidad, Gasa 1 caja, Esparadrapo 1 rollo, Curas 20 unidades, Manual de primeros auxilios 1 unidad, Esparadrapo de papel 1 rollo y Termómetro 2 unidades, alcohol, espuma para limpiar)	Mensual	Global	1	5,5	200.000,00	1.100.000
2.6	Dotación, material pedagógico para cada niño que ingresa que debe contener 1 carpeta, 1 block de hojas, 1 cuaderno, 1 caja de colores, lápiz, 1 sacapunta, 1 borrador, 1 regla, 1 paquete plastilina	Un Kit o Dotación por una sola vez para cada niño	Kit	48	5,5	40.000	10.560.000
2.7	Dotación de Recreación y Papelería, tres remas de papel bond, 2 pistolas de silicona, 1 Rollo Papel Kraft, 100 pliegos de papel barrilete amarillo, azul, rojo, rosado, 12 tarros de colbón de 25 g, 24 paquete cartulina en octavos, 24 tijeras roma, 24 silicona en barra y liquida, 24 paquetes de fomi natural y escarchado, 10 rollos de lana de diferentes colores, 2 Balones Plásticos, 2 balones de futbol, 10 juegos de mesa (Parques, Monopolio, Cartas, Didácticos, Rompe Cabezas), 24 cuerdas para saltar. Dentro de las actividades diarias de las niñas, los niños y los adolescentes, se debe incluir mínimo 4 veces por semana, la realización de actividad física por 45 minutos, la cual debe ser una actividad organizada, de acuerdo con los gustos de las niñas, los niños y los adolescentes. Las actividades a realizar deben ser coherentes con la edad, condición y características de la población, así como con los espacios que se cuenten en la sede.	Mensual	Global	1	5,5	2.000.000	11.000.000
3	**INSTALACIONES ALBERGUE CASA HOGAR**						
3.1	Hogar de Paso Instalaciones con ambientes familiar, debidamente dotados y seguras. Mantenimiento y reparaciones instalaciones locativas	Mensual	Global	1	5,5	18.000.000,00	99.000.000
3.2	Servicios públicos	Mensual	Global	1	5,5	2.500.000,00	13.750.000
3.3	Transporte personal institución para visitas domiciliarias a los hogares y/o traslado de niños, niñas y adolescentes	Mensual	Global	1	5,5	2.300.000,00	12.650.000
3.4	Dotación Uniformes personal de cocina y servicios generales (6)	Una sola vez	Global	1	1	1.752.000,00	1.752.000

3.5	Elementos Aseo General (4 galones de clorox de 2000 ml, 2 Desinfectante x 2 litros, detergente en polvo x 5 kg, 2 lava loza 500 gr, 12 pares de guantes para aseo, 12 toallas de cocina desechables, 15 paquetes de Servilletas por 100 u, 3 paquetes de esponja x 3 unidades	Mensual	Kit	1	5,5	500.000,00	2.750.000
3.6	Implementos Aseo General (4 Escobas, 4 Traperos, rastrillo, valdes, escobas Exteriores)	Mensual	Global	1	5,5	350.000,00	1.925.000
3.7	Gravamen a los movimientos financieros (4 por mil)	Mensual	Global	1	5,5	200.000,00	1.100.000
3.8	Gastos bancarios (comisiones, transferencias y chequeras)	Mensual	Global	1	5,5	152.519,00	838.855
VALOR TOTAL							474.887.537

GLORIA ESTHER GONZALEZ CASSIANI
Representante Legal
Fundacion Hijos de Bolivar

MANOS QUE CONSTRUYEN SUEÑOS CON AMOR
NIT.800197044-1

LOS SUSCRITOS REPRESENTANTE LEGAL, CONTADOR Y REVISOR FISCAL
DE LA FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR

CERTIFICA QUE:

La FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR, cumple con los requisitos financieros exigidos por el ICBF para la obtención de una Licencia de funcionamiento según Resolución 3899 de 2010 y de las Normas de Auditoria Generalmente Aceptadas en Colombia consignadas en la Ley 43 de 1990, específicamente:

1. Que presenta una sólida situación financiera, cuenta con los recursos financieros y fuentes de sostenimiento para la prestación del servicio y un sistema efectivo de control financiero interno.

2. Que la totalidad de los recursos comprometidos y generados por el contrato con la Alcaldía Distrital, serán destinados al desarrollo de este, de sus objetivos estatutarios, según lineamientos y estándares del ICBF.

3. Que la Fundación lleva la contabilidad en debida forma, separada por modalidad, así mismo administra sus recursos técnicos, administrativos y financieros de manera independiente.

4. Que el software que utiliza la organización tiene las respectivas licencias y que las mismas se encuentran vigentes. Asi mismo, se destaca que la contabilidad es llevada por la modalidad de outsourcing con el Contador MACARIO NUÑEZ ROJAS, y el software contable es de su propiedad.

5. Que bajo la gravedad de juramento declaro que no hemos sido objeto de sanciones ni multas de tipo contractual ni de prestación de servicios.

La presente certificación se expide en el Distrito de Cartagena de Indias (Bolívar), a los catorce (14) días del mes de julio del año dos mil veinticuatro (2024).

GLORIA ESTHER GONZALEZ CASSIANI
Representante legal

MACARIO NUÑEZ ROJAS
Contador
T.P. 95717-T

CRISTIAN CAMILO OROZCO JARABA
Revisor Fiscal
T.P. 207176-T

Dirección: Barrio el Recreo Urb. Valencia Cra. 81 N° 31 F42.
Teléfono Fijo: 6564962- Celular. 3003158226
www.fundacionhijosdebolivar.org
E-mail: fundahibol@yahoo.es

LA SUSCRITA REPRESENTANTE LEGAL DE LA FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR

CERTIFICA

Que la Fundacion Hijos de Bolívar, Protege, Preserva y Administra la Integridad, Confidencialidad, Disponibilidad de la Información.

Así mismo la entidad previene incidentes mediante la gestión de riesgos integrales en seguridad y privacidad de la información, con la implementación de controles de seguridad en la información, con el fin de prestar servicios con calidad y transparencia partiendo de las necesidades y expectativas de las partes interesadas.

Es así como la Fundacion Hijos de Bolívar implementa su política de Seguridad Privada de la Información de acuerdo a la normatividad vigente del ICBF.

GLORIA ESTHER GONZALEZ CASSIANI
Representante Legal

PROCESO ADQUISICIÓN DE BIENES Y SERVICIOS

PLAN DE RECUPERACIÓN Y CONTINGENCIA

Numero de contrato	PD-SPDS-003-2024	**Nombre Contratista**	FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR	**Objeto del contrato**	AUNAR ESFUERZOS TECNICOS, ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS PARA BRINDAR ATENCION INTEGRAL EN LA MODALIDAD HOGAR DE PASO A NIÑOS, NILÑAS Y ADOLESCENTES QUE SE ENCUENTRAN EN SITUACION DE VULNERABILIDAD EN EL DISTRITO DE CARTAGENA, DE CONFORMIDAD CON
Fecha de contrato	ABRIL 24 DE 2024	**Representante legal**	GLORIA E. GONZALEZ CASSIANI		
Plan de Recuperación y Contingencia					
Definicion	Son todas aquellas actividades o conjunto de actividades encaminadas a propender por la prestacion del servicio contratado , en caso de que se presente una fuente de amenaza que afecte la prestacion del mismo.				

Fuentes de amenaza									
Secuestro	Terremoto	Avalanchas	Inundación	Tsunami	Tormenta eléctrica	Incendio Forestal	Incendio	Contaminación química	Colisión vehicular
Contaminación ambiental	Falla de suministro de energía	Falla de suministro de agua	Falla / degradación equipo informático	codigo malicioso(Malware)	Robo de equipos	Vandalismo	Terrorismo	Muerte de personal	Indisponibilidad del personal
Falla de suministro de gas	daño infraestructura fisica	Falla en infraestructura fisca	Déficit de personal	Daño de equipo	Daño y/o Perdida de información	Protestas	Huelgas	Ciber terrorismo	Indisponibilidad de producto
Daño en infraestruictura fisca	Indisponibilidad de suministros	Sequias	Deslizamientos	Actividad Volcánica	Brotes de Enfermedades Epidémicas	Enfermedades contagiosas de origen animal o vegetal	Pérdida de contención de materiales peligrosos y/o derrames	Falla de Sistema de recolección de residuos sólidos	Daños de partes de algún equipo de la Infraestructura Tecnológica

Escenarios de Recuperación y Contingencia									
Falta de almacenamiento alterno	centro de fabricacion alterno	centro de distribucion alterno	centro de operación alterno	equipo de respaldo	entrenamiento cruzado	personal de respaldo	sesion de contrato	subcontratacion	equipo de negociacion
Material de respaldo	Respaldo digital de informacion	Planta electríca	traslado de personal	Convenios	Presupuesto para contingencia				

Plan de Recuperación y Contingencia	**Fuente**	**Escenario**	**Descripción de plan de continuidad operativo**
	Vandalismo	personal de respaldo	Ante esta fuente de peligro propensa en el Hogar de paso se pedira apoyo al cuadrante de la Policia
	Contaminación ambiental	equipo de respaldo	Se puede presentar ya que nos encontramos en una ciudad que posea la zona industrial petroquimica trafico
	Daño en infraestruictura fisca	Presupuesto para contingencia	se tiene un presupuesto para mantenmiento para preveer daños en infraestructura
	Falla de suministro de energía	equipo de respaldo	llamar a la Empresa Prestadora de servicios AFINIA Para los arreglos pertinentes
	Terremoto	personal de respaldo	Se Cuenta con el Diresctorio de Emergencias
	Falla de suministro de agua	Presupuesto para contingencia	Llamar al la empresa encargada de la prestacion de servicios AGUACAR, en el presupuesto se tiene el mantenimiento del tanque elevado para garantizar el suministro de esta ya sea por carro tanque

Firma representante legal Gloria Gonzalez C

Nombre GLORIA ESTHER GONZALEZ CASSIANI

Lugar y Fecha ABRIL 24 DE 2024

Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

POLÍTICA MEDIO AMBIENTAL

La **FUNDACION HIJOS DE BOLIVAR, a través de la Modalidad Hogar de Paso – Sub Modalidad Casa Hogar** conforme al compromiso hacia el Medio Ambiente, parte de la premisa de absoluto **RESPETO AL MEDIO AMBIENTE** en el desarrollo de todas sus actividades. Para llevar a cabo su Política Medio ambiental, atiende no sólo a las necesidades del presente, sino que prevé, en la medida de lo posible, las que en el futuro el Medio Ambiente y la Sociedad en su conjunto van a requerir a la vida cotidiana. En consecuencia, tanto la Política como las estrategias y los objetivos derivados de ella son revisados anualmente a fin de adaptarlos a los nuevos requerimientos. Los principios básicos que rigen dicha Política Medioambiental son los siguientes:

- Aumentar la eficiencia energética y utilizar energéticos más limpios.
- Prevenir y minimizar la generación de cargas contaminantes.
- Prevenir, mitigar, corregir y compensar los impactos ambientales sobre la población y los Ecosistemas.
- Adoptar tecnologías más limpias y prácticas de mejoramiento continuo de la gestión ambiental
- Minimizar y aprovechar los residuos.

GLORIA E. GONZÁLEZ CASSIANI
Representante Legal

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

Dirección: Barrio Alameda la Victoria Manzana LL Lote 2
Teléfono Fijo: 6564962- Celular. 300315822
Email:hogardepasofundahibol@gmail.com

TABLA DE CONTENIDO

1. JUSTIFICACIÓN

2. OBJETIVOS

2.1. OBJETIVO GENERAL

2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

3. MARCO LEGAL

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

4.1. OBJETIVO

4.2. ALCANCE

4.3. DEFINICIONES

4.4. ASPECTOS GENERALES

4.5. PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION APLICADAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

4.5.1. Hábitos higiénicos para el personal manipulador de alimentos

4.5.2. Indumentaria completa del personal manipulador de alimentos

4.5.3. Aspectos generales en la manipulación y procesamiento de alimentos

4.5.4. Procedimiento para la limpieza y desinfección de las manos

4.5.5. Procedimiento para la limpieza y desinfección de la vajilla

4.5.6. Procedimiento para la limpieza y desinfección de los Menaje

4.5.7. Procedimiento para la limpieza y desinfección de neveras y cuartos fríos

4.5.8. Procedimiento para la limpieza y desinfección de quemadores, freidora, plancha y marmita

4.5.9. Procedimiento para la limpieza y desinfección de pela papa y procesadora de alimentos Procedimiento para la limpieza y desinfección de frutas y verduras

4.5.10. Procedimiento para la limpieza y desinfección de superficies

4.5.11. Procedimiento para la limpieza y desinfección de canastillas de almacenamiento de alimentos

4.6. PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION APLICADAS EN LA PLANTA FISICA

4.6.1. Procedimiento para la limpieza y desinfección de baños

4.6.2. Procedimiento para la limpieza y desinfección de limpiones y traperos

4.6.3. Procedimiento para la limpieza y desinfección de lavaderos, pocetas y canecas de basura

4.6.4. Procedimiento para la limpieza y desinfección del ambiente

4.6.5. Procedimiento para la desinfección de choque.

5. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

5.1. OBJETIVO

5.2. ALCANCE

5.3. DEFINICIONES

5.4. ASPECTOS GENERALES

5.5. PROCEDIMIENTO APLICADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

5.5.1. Identificar y clasificar

5.5.2. Ejecución del programa

5.5.3. Procedimiento para el manejo de desechos sólidos en el servicio de alimentación.

5.5.4. Procedimiento para el manejo de desechos líquidos (agua) en el servicio de alimentación.

5.5.5. Procedimiento para el manejo de desechos líquidos (aceite) en el servicio de alimentación.

5.5.6. Procedimiento para el lavado y desinfección de canecas del servicio de alimentación.

6. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

6.1. OBJETIVO

6.2. ESPECIFICOS

6.3. ALCANCE

6.4. DEFINICIONES

6.5. MARCO TEÓRICO

6.5.1. Por qué necesitamos controlar las plagas

6.6. PROTOCOLO PARA EL CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

6.7. LISTA DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES

7. PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

7.1. OBJETIVO

7.2. DEFINICIÓN

7.3. ASPECTOS GENERALES

7.4. SISTEMA DE POTABILIZACIÓN

7.5. ACTIVIDADES PARA CONTROL DEL AGUA POTABLE

7.6. PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE.

8. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

9. ANEXOS

1. JUSTIFICACIÓN

El Plan de Saneamiento Básico es el conjunto organizado de acciones que busca la protección y mejora del ambiente, como también cumplir con los diferentes requisitos sanitarios definidos en la Resolución 2674 del año 2013, con la finalidad de proteger la salud de los usuarios y empleados de la Modalidad Hogar De Paso, Casa Hogar de la Fundación Hijos de Bolívar.

Con la realización de este documento se establecen los medidas que se deben poner en práctica para el adecuado y correcto funcionamiento de los espacios destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, producción, manipulación y almacenamiento al interior del servicio de alimentación de la Modalidad Hogar De Paso, Casa Hogar en la ciudad de Cartagena-Bolívar de la Fundación Hijos de Bolívar, haciendo una regulación de los procedimientos propensos a disminuir los factores de riesgo en todos los procesos por los que se da la transformación de los alimentos brindados a la población atendida.

El documento cumple con los cinco programas (Limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos y líquidos, agua segura y capacitación al personal manipulador de alimentos) establecidos en la Guía Técnica del Componente de Alimentación y Nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF, de tal forma que este sea una fuente de consulta para realizar los diferentes procedimientos como lo establece la normatividad vigente.

2. OBJETIVOS

2.1. GENERAL

Desarrollar e implementar el Plan de Saneamiento básico de la Fundación Hijos de Bolívar en la prestación del servicio en la Modalidad Hogar De Paso, Casa Hogar en la ciudad de Cartagena-Bolívar, ubicado en el Barrio Alameda la Victoria Manzana LL Lote 2, dando cumplimiento a cada uno de los requerimientos establecidos en el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y la G6.PP Guía Técnica del Componente de Alimentación Nutrición ICBF v5; para así garantizar cada una de las actividades inmersas en los procesos de recepción, producción, manipulación y almacenamiento de alimentos al interior del servicios de alimentación, logrando garantizar la inocuidad y calidad nutricional de los alimentos, el bienestar y la salud de los usuarios.

2.2. ESPECÍFICOS

- Controlar los procesos actuales de recepción, preparación, manipulación y almacenamiento de alimentos de la Fundación Hijos de Bolívar en la prestación del servicio en la Modalidad Hogar De Paso, Casa Hogar en la ciudad de Cartagena- Bolívar.

- Establecer y estandarizar procesos y procedimientos de saneamiento básico que deben cumplir el servicio de alimentación institucional.

- Capacitar constantemente al personal manipulador de alimentos en los procesos de saneamiento básico establecidos en el presente documento.

3. MARCO LEGAL

- Resolución 2674 de 2013 la cual reforma el decreto 3075 de 1997 y establece los criterios y procedimientos del plan de saneamiento el cual debe contener como mínimo: programa de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento o suministro de agua potable.
- Ley 09 de 1979, mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico.
- Ley 1098 de 2006, Código de Infancia y Adolescencia, en donde establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, las niñas, los niños y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.

4. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INTRODUCCION

Hoy en día se ha presentado un incremento notable en el número de empresas dedicadas a la elaboración y procesamiento de alimentos; pero el verdadero problema radica en la calidad que estas ofrecen a los consumidores, para dar solución a esta cuestión, el ministerio de salud (ahora ministerio de protección social), mediante la Resolución 2674 del año 2013, formulo las buenas prácticas de manufactura exigidas para todos los establecimientos dedicados al procesamiento de alimentos.

Uno de los programas más importantes del plan de saneamiento básico es el programa de Limpieza y desinfección ya que de estos dos aspectos depende en gran medida la calidad e higiene de los alimentos procesados. Sin embargo, no basta simplemente con limpiar y desinfectar hay que saber cómo hacerlo, cuando, con qué y quien debe realizar estos procesos.

La respuesta a los anteriores interrogantes no surge del simple sentido común, por esta razón mediante este programa se diseñará el programa de limpieza y desinfección para la Fundación Hijos de Bolívar en la prestación del servicio en la Modalidad Hogar De Paso, Casa Hogar en la ciudad de Cartagena-Bolívar.

El diseño del programa de limpieza y desinfección incluye la elaboración de los procedimientos operativos estándar (POES) que describen la forma de cómo llevar a cabo dichos procesos, los posible productos a utilizar y la frecuencia con que se deben realizar y las personas responsables, esto involucra el lugar físico, los equipos, los utensilios y la preparación de algunos desinfectantes, incluye también los procedimientos de control y verificación con sus respectivos formatos, y finalmente incluye los formatos de acciones correctivas de limpieza y desinfección, de esta manera la fundación contara con mejores condiciones para brindar alimentos de mayor calidad a todos sus usuarios y estará aplicando las buenas prácticas de manufactura.

4.1 . OBJETIVO GENERAL

Elaborar e implementar los procedimientos de limpieza y desinfección en todas las áreas físicas y personal delos servicios de alimentación de la Fundación Hijos de Bolívar, con el fin de crear las condiciones sanitarias apropiadas para que las actividades desarrolladas en el servicio de alimentación no generen riesgos de contaminación de los alimentos que puedan poner en riesgo la salud de los beneficiarios y personal que labora en la fundación.

4.2 ESPECÍFICOS

- Diseñar y estandarizar los procesos de limpieza y desinfección de las áreas, utensilios, superficies de la Fundación Hijos de Bolívar, en aras de evitar factores de riesgo que afecten negativamente la integridad y salud de sus usuarios.

- Orientar al personal manipulador de alimentos mediante la definición de procesos y procedimientos que den claridad de los procesos que contempla el programa de limpieza y desinfección.

- Realizar seguimiento a las actividades de limpieza y desinfección mediante la verificación de los formatos y registro de procesos.

4.2. ALCANCE

La implementación de este programa aplica a todas las áreas y personas que de una u otra forma estén involucradas en el quehacer diario delos servicios de alimentación; y debe aplicarse de manera correcta y obligatoria en cada uno de los procesos para que el alimento final no genere ningún tipo de riesgo para salud y estado nutricional de los adolescentes.

4.3. DEFINICIONES

- Limpieza: Acción que permite eliminar los residuos visibles, mediante un detergente constituido por uno o varios componentes de acción tenso activa. Microbiológicamente hablando, es una desinfección parcial por arrastre de los microorganismos y eliminación de capas de suciedad y materia orgánica.

- Desinfección: Es el tratamiento físico-químico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir substancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- Suciedad: Material particulado o no, proveniente de las operaciones normales de trabajo o del ambiente externo, que deben ser removidas para garantizar la organización y limpieza de las áreas del servicio de alimentación.

- Alimento contaminado: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

- Detergentes: Sustancias capaces de ayudar a la limpieza, cuando se agregan al agua. Incluyen jabones, agentes tenso activos orgánicos, por ejemplo: detergentes sintéticos, compuestos alcalinos y, en algunos casos compuestos ácidos.

- Desinfectante: Sustancia química utilizada para disminuir o destruir microorganismos.

- Solución: Combinación de un sólido o de un producto concentrado con agua, para obtener una distribución homogénea de cada uno de los componentes.

- Higienización: Reducción de la población microbiana, a niveles que se juzgan no perjudiciales para la salud.

4.4. ASPECTOS GENERALES

- Para dar cumplimiento a las tareas de limpieza y desinfección el personal seguirá las instrucciones brindadas en el presente programa.
- Deben manejar todas las precauciones necesarias para manipular las sustancias químicas empleadas en el proceso.
- Para efectuar el proceso de desinfección se emplearán los siguientes desinfectantes: hipoclorito de sodio, yodo, ácido peracetico y amonio cuaternario, para los cuales se debe seguir el instructivo de preparación de soluciones desinfectantes y las indicaciones de las áreas o superficies a aplicar en el servicio de alimentación.
- El personal debe tener el uniforme completo durante las operaciones de limpieza y desinfección.
- Se debe disponer de todos los utensilios necesarios para realizar las actividades de limpieza y desinfección en el servicio de alimentación, estos serán de uso exclusivo para este fin, se mantendrán limpios y no podrán ser de materiales que reaccionen con estos.

MARCO TEORICO

Las operaciones de limpieza se practican alternado en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos los cuales implican el uso de detergentes.

La limpieza se refiere a la remoción de grasa, resto de comida, otras partículas y polvo en pisos, techos, gabinetes, paredes, entre otros, labor que requiere disponibilidad de agua de buena calidad y de un buen agente de limpieza.

Métodos manuales: Esta limpieza se realiza sin la ayuda de equipos, por contacto o inmersión, y son utilizados cuando es necesario remover la suciedad restregando con soluciones detergentes. En este caso, se recomienda remojar en un recipiente aparte conteniendo soluciones detergentes, las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar a fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.

Limpieza in situ: Es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no es posible desmontar, las cuales se lavan con una solución de agua y detergente a la presión suficiente para producir la limpieza.

Agentes de limpieza o limpiadores Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Económico
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua

- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague
- Así mismo, debe tener las siguientes funciones:
- Separar suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Técnica de limpieza: técnica del ocho

Consiste siempre en limpiar de arriba hacia abajo en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante evitar los desconchados y grietas en los cuales se puede quedar la suciedad acumulada.

Se coloca el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio haciendo esta operación para asegurarse que todo el piso queda debidamente trapeado.

Desinfección

La desinfección es la disminución del número de microorganismos vivos, por medio de agentes químicos o métodos físicos, a un nivel que no comprometan la inocuidad del alimento.

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Bajo costo
- Cumplir con las normas legales

Técnicas de desinfección

Desinfección por calor: uno de los métodos más comunes y útiles, consistentes en la aplicación de calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80
°C. Se deben eliminar todos los residuos de los productos antes de proceder a la aplicación de calor como desinfectante.

Desinfección con agua caliente: es una técnica muy utilizada para sumergir utensilios o piezas desmotadas de equipos, la cual tiene que mantenerse a la temperatura de desinfección de 80 °C, durante un período de 2 minutos por lo menos.

Desinfección por vapor: el empleo de vapor a chorro es muy útil para desinfectar las superficies de equipos y otras de difícil acceso.

Desinfección por sustancias químicas: los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un proceso de limpieza.

Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo de acuerdo a las propiedades del desinfectante se debe revisar la temperatura indicada por el fabricante.

Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.

Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso.

Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios.

El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes

4.5. PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION APLICADAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTACION.

4.5.1. Hábitos higiénicos para el personal manipulador de alimentos



Todas las personas y/o manipuladores de alimentos que trabajan en el servicio de alimentación de la fundación deben adoptar las siguientes prácticas higiénicas de forma obligatoria:

- Lavarse las manos con agua y jabón.
- Mantener las uñas cortas y sin esmalte.
- No utilizar maquillaje ni perfumes.
- No usar accesorios como anillos, pulseras, reloj y otros.
- Baño diario, lavado de cabello y cepillado de dientes.
- No se debe estornudar, fumar y /o hablar encima de los alimentos, rascarse la cabeza o la piel y no lavarse las manos inmediatamente y probar los alimentos con instrumentos utilizados para su preparación.

4.5.2. Indumentaria completa del personal manipulador de alimentos



- Gorro blanco, cabello recogido y orejas cubiertas.
- Tapabocas que cubra de forma completa nariz y boca.
- Delantal blanco o de color claro, con mangas cortas sin bolsillo y preferiblemente de cremallera.
- Zapatos cerrados antideslizantes de color claro.

4.5.3. Aspectos generales en la manipulación y procesamiento de alimentos

- Determinar los responsables de la ejecución de cada actividad.
- Ejecutar diariamente el protocolo de limpieza y desinfección según indicaciones.
- Realizar los exámenes de laboratorio reglamentarios, incluyendo frotis de garganta y uñas como lo establece la normatividad vigente.
- Establecer el programa de control de plagas y roedores cada 3 a 6 meses con una entidad certificada.
- Adecuar el almacenamiento de alimentos, los cuales deben estar alejados de cualquier foco de contaminación (por ejemplo, elementos de aseo)
- Eliminar diariamente la basura, utilizando recipientes plásticos y con tapa.
- La basura debe mantenerse retirada del área de procesamiento de alimentos.
- Se recomienda realizar mensualmente el proceso de desinfección con dosis de choque, es decir, rotar el desinfectante; por ejemplo, utilizar durante un mes ácido peracetico y una semana amonio cuaternario.
- No se debe mezclar detergente con desinfectante en los procesos de higienización.
- Utilizar elementos de protección personal como guantes, tapabocas y gafas al momento de manipular los agentes limpiadores y desinfectantes.

4.5.4. Procedimiento para la limpieza y desinfección de las manos



Frecuencia: Diaria, antes iniciar las labores en el servicio de alimentación y cada vez que cambie de actividad

Después de:

- Usar el sanitario.
- Toser o tocarse cualquier parte del cuerpo, especialmente la nariz, boca, cabeza.
- Estornudar.
- Fumar o comer.
  - Limpiarse el sudor.
  - Recoger sobras de alimentos.
  - Manipular recipientes de basura, traperos utensilios sucios.
  - Terminar la jornada de trabajo.
  - Tocarse el cabello.
  - Cada vez que lo considere conveniente.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Dispensador de jabón, toallas de manos papel desechable	Jabón desinfectante (solución yodada), agua potable, toallas desechables.	Manipuladora.

1. Introducir las manos dentro del lavamanos.
2. Humedecer las manos y antebrazos completamente con suficiente agua.
3. Tomar la cantidad suficiente de jabón yodado del dispensador.
4. enjabonar y frotarse las manos de la siguiente forma: Palma con palma, Dorsos, espacios interdigitales y muñecas, y el antebrazo.
5. lavarse entre las uñas utilizando un cepillo.
6. enjuagar con abundante agua que corra.
7. Secar con las toallas desechables.



4.5.5. Procedimiento para la limpieza y desinfección de la vajilla

Frecuencia: diaria.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Vajillas, utensilios, ralladores, coladores, cucharones, etc.	Jabón o crema lavaplatos, agua potable, solución desinfectante, esponja y cepillo, caneca grande plástica, vaso dosificador.	Manipuladora

Procedimiento

1. Retirar manualmente de la vajilla y demás utensilios, los residuos alimentarios y de suciedad visibles.
2. Enjuagar con agua todo el menaje para remover fácilmente los residuos sólidos pequeños.
3. Enjabonar la vajilla: platos, vasos, cucharas, utensilios, etc. Utilizando esponja y cepillo según la necesidad.
4. Enjuagar con abundante agua hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
6. Introducir la vajilla en esta solución, dejar actuar por 5 minutos.
7. Dejar escurrir y secar antes guardar y/o utilizar.

4.5.6. Procedimiento para la limpieza y desinfección de los Menaje



Frecuencia: Diaria.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Ollas, tapas de las ollas, tablas de picar, vaso y tapa de la licuadora.	Solución jabonosa o crema lavaplatos, agua potable, solución desinfectante, esponja y cepillo, caneca grande plástica, vaso dosificador.	Manipuladora.

Procedimiento

1. Retirar manualmente residuos de polvo y sobras de alimentos.
2. Enjuagar con agua para remover fácilmente los residuos pequeños.
3. Enjabonar cada uno de el menaje mencionados utilizando sabrá y solución jabonosa, cepillo para el caso del vaso de la licuadora y la tapa de la olla a presión.
4. Enjuagar con agua abundante hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
6. Tiempo de contacto: 5 minutos.
7. Dejar escurrir para su respectivo uso.

4.5.7. Procedimiento para la limpieza y desinfección de neveras y cuartos fríos



Frecuencia: diariamente limpieza general y una vez a la semana limpieza y desinfección profunda.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Neveras y cuartos fríos	Solución desinfectante, jabón lava loza, agua potable, limpión, cepillo de dientes.	Manipuladora.

Procedimiento

1. De acuerdo con la rotación de alimentos refrigerados y congelados programar la descongelación del equipo.
2. Desocupar la nevera y retirar la rejilla de los compartimientos.
3. Retirar la suciedad visible con un limpión mojado.
4. Humedecer la esponja y adicionar detergente.
5. Estregar las diferentes áreas de neveras y cuartos fríos incluyendo empaques, utilizando un cepillo de dientes para esta actividad.
6. Retirar el jabón con la ayuda de un limpión húmedo.
7. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
8. Esparcir la solución desinfectante con ayuda de un limpión.

4.5.8. Procedimiento para la limpieza y desinfección de quemadores, freidora, plancha y marmita

Frecuencia: diariamente limpieza general y semanalmente limpieza y desinfección profunda.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Quemadores, freidora, plancha y marmita	Solución desinfectante, jabón lava loza, agua potable, limpión, cepillo	Manipuladora.

Procedimiento

1. Retire las piezas removibles de los equipos.
2. Con ayuda de cepillo y esponja limpie la suciedad con jabón lava loza.
3. Retire por completo el jabón con abundante agua.
4. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
5. Retire exceso de humedad con un limpión previamente desinfectado y deje secar.

4.5.9. Procedimiento para la limpieza y desinfección de pela papa y procesadora de alimentos

Frecuencia: diariamente limpieza general y semanalmente limpieza y desinfección profunda

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Pela papa y procesadora de alimentos	Solución desinfectante, jabón lava loza, agua potable, limpión, cepillo	Manipuladora, auxiliares.

Procedimiento

1. Retire las piezas removibles de los equipos.
2. Con ayuda de cepillo y esponja limpie la suciedad con jabón lava loza.
3. Retire por completo el jabón con un limpión húmedo.
4. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
5. Retire exceso de humedad con un limpión previamente desinfectado y deje secar

4.5.10. Procedimiento para la limpieza y desinfección de frutas y verduras



Frecuencia: cada vez que se vayan a preparar o a consumir.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Area de manipulación de alimentos	Frutas, verduras y hortalizas	Solución desinfectante, agua potable.	Manipuladora

Procedimiento

1. Retirar manualmente los residuos de polvo o de mugre visibles con abundante agua.
2. En caso de repollo y lechuga deshojar y lavar con abundante agua.
3. Preparar una solución desinfectante y sumerja (Ver anexo 1)
4. Dejar actuar durante 5 minutos.
5. Dejar escurrir.

4.5.11. **Procedimiento para la limpieza y desinfección de alimentos empacados**

Frecuencia: Antes de su consumo.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos	Alimentos empacados	Solución desinfectante solución jabonosa, agua potable	Manipuladora.

Procedimiento

1. Enjuague con agua potable para eliminar residuos y suciedad visible de los empaques.
2. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
3. Sumerja los alimentos y deje actuar por 5 minutos
4. Retire los alimentos de la solución y deje escurrir.

4.5.12 Procedimiento para la limpieza y desinfección de superficies



Frecuencia: mesones y pisos diariamente, demás superficies una vez por semana.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Area de manipulación de alimentos y planta física	Paredes, mesones, pisos, puertas, ventanas	Solución desinfectante, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Manipuladora.

Procedimiento

Retirar manualmente la suciedad visible, si es el caso utilizando escoba y recogedor. Colocar los residuos en el lugar destinado para éstos.

1. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
2. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
3. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
4. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es necesario repita los puntos 3 y 4.
5. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
6. Retirar exceso de humedad y dejar secar.

4.5.13 Procedimiento para la limpieza y desinfección de canastillas de almacenamiento de alimentos

Frecuencia: una vez semanalmente limpieza y desinfección

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos y planta física	Canastillas plásticas.	Solución desinfectante, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja.	Manipuladora.

Procedimiento

1. Retirar manualmente la suciedad visible, si es el caso utilizando escoba.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
3. Estregar con ayuda de cepillo y esponjas.
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente.
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es necesario repita los puntos 3 y 4.
6. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
7. Retirar exceso de humedad y dejar secar.

4.6 PROCEDIMIENTOS Y NORMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION APLICADAS EN LA PLANTA FISICA

4.6.1 Procedimiento para la limpieza y desinfección de baños



Frecuencia: 1 vez al día.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Planta física	Baños, paredes, pisos, baterías sanitarias.	Solución desinfectante, solución jabonosa, o detergente, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, escobillón, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de baños	Manipuladora.

Procedimiento

1. Retirar con ayuda de la escoba y el recogedor la mugre visible y depositar estos residuos y de las papeleras en el lugar destinado para ello.
2. Enjuagar con abundante agua y aplicar solución jabonosa.
3. Estregar con ayuda de cepillo, esponjas y escobillón las baterías sanitarias.
4. Enjuagar con suficiente agua potable, eliminando los residuos del detergente
5. Verificar que las áreas estén totalmente limpias, si es necesario repita los puntos 3 y 4.
7. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)

4.6.2 Procedimiento para la limpieza y desinfección de limpiones y traperos



Frecuencia: Diariamente, al finalizar jornada.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de manipulación de alimentos y planta física	Limpiones, traperos	Solución desinfectante, solución jabonosa de detergente, agua potable, baldes.	Manipuladora.

Procedimiento

1. Humedecer con suficiente agua los limpiones y de igual manera el trapero por separado.
2. Sumergir en una solución jabonosa de manera individual los limpiones y los traperos en los recipientes o baldes asignados para esta labor por 10 minutos. Estregar muy bien.
3. Enjuagar con suficiente agua potable, hasta que desaparezca la espuma.
5. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
6. Dejar actuar por 15 minutos los traperos y 10 minutos los limpiones.
7. Escurrir y dejar secar.
8. Hervir los limpiones 2 veces por semana por un tiempo de 5 a 10 minutos.

4.6.3 Procedimiento para la limpieza y desinfección de lavaderos, pocetas y canecas de basura

Frecuencia: lavaderos y pocetas diario y canecas de basura día por medio.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Planta física	Lavaderos, pocetas y canecas de basura.	Solución desinfectante solución jabonosa, agua potable, cepillo.	Manipuladora, auxiliares.

Procedimiento

1. Humedecer con suficiente agua las pocetas, lavaderos y canecas de basura.
2. Aplicar solución jabonosa.
3. Estregar las superficies con ayuda de cepillo y enjuagar con suficiente agua hasta que desaparezca la espuma.
4. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
5. Deje escurrir y secar.

4.6.4 Procedimiento para la limpieza y desinfección del ambiente

Frecuencia: diariamente

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Area de servicio de alimentos y Planta física	Ambiente	Solución desinfectante, aspersor.	Manipuladora.

Procedimiento

1. Con la ayuda de un aspersor distribuya por el ambiente de todo el servicio de alimentación y comedor la solución el desinfectante. Preparar una solución desinfectante y adicionarla (Ver anexo 1)
2. Verifique que no haya personas alrededor con el fin de evitar accidentes como el ingreso de la sustancia en los ojos.
3. Utilice tapabocas y gafas al momento de realizar la aspersión.

4.6.5 Procedimiento para la desinfección de choque.

Frecuencia: un día cada 15 días.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Área de servicio de alimentos y comedor.	Todos los elementos aptos para desinfección a excepción de los alimentos.	Solución desinfectante, solución jabonosa, agua potable, cepillos, esponjas y limpiones.	Manipuladora.

Procedimiento

1. Prepare la solución desinfectante (Ver anexo 1)

2. Utilice los elementos de protección personal gafas, tapaboca y guantes.

3. Aplíquelo por un día completo dos veces al mes con un intervalo de 15 días en ellos.

4. Utilícelo en todas las actividades de limpieza y desinfección del servicio de alimentación, comedor y planta física.

4.6.4 Procedimiento para la limpieza y desinfección de techos

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Area de manipulación de alimentos y planta física	Techos	Solución desinfectante, solución jabonosa, agua potable, cepillo, esponja, escoba, recogedor, trapero, estos elementos deben ser de uso exclusivo del área de manipulación de alimentos.	Manipuladora.

Procedimiento



La limpieza profesional de techos implica una serie de pasos que veremos a continuación:

Lo primero que hay que hacer es identificar el tipo de material del que está hecho el techo, es decir, si se trata de madera, escayola, metal, cristal, fibra, etc…, para establecer la facilidad o dificultad de su limpieza, y el tipo de procedimiento más adecuado.

Los materiales porosos absorben mucho más rápido y en mayor cantidad la suciedad, por lo que requieren tratamientos de limpieza más intensos para conseguir resultados no sólo en la superficie, sino en capas interiores.

También habrá que ver el estado del techo, para determinar si se efectuará el trabajo de limpieza, o será necesaria una rehabilitación más profunda.

La limpieza de techos implica a su vez la limpieza de todo tipo de elementos suspendidos desde el mismo o instalados en él, por lo que también se identificarán los tipos de elementos, materiales y cantidad, para llevar a cabo una limpieza exhaustiva de los mismos. Así por ejemplo elementos como luminarias, rejillas, difusores, se desmontan para su limpieza total, procediendo después nuevamente a su montaje. Junto con la limpieza de techos, también ser realiza la limpieza de canalizaciones, tuberías, perfiles, filtros de sistemas de refrigeración, y resto de elementos.

Habrá que determinar los sistemas más adecuados en función de la altura de los techos en los que haya que intervenir.

En limpieza de techos de silos y depósitos habrá que establecer medidas de seguridad adicionales, y sistemas de trabajos en altura.

Antes de iniciar algunos procedimientos de limpieza de techos profesional, habrá que proteger convenientemente todas las superficies inferiores como mobiliario, suelos (si es necesario), y otras instalaciones.

A continuación, se protegen los elementos de iluminación, elementos delicados, etc…. Por último, se pasa a realizar el procedimiento de limpieza de techos, que primero supondrá una eliminación en seco, del polvo superficial, mediante bayetas o sistema de aspiración.

La limpieza de techos más profunda, generalmente se hace utilizando máquinas a presión y productos específicos según la superficie a tratar, dejando actuar para conseguir que se desprenda la suciedad y desaparezcan los gérmenes.

Entre los tratamientos más habituales está la limpieza con generadores de ozono proyectado, que garantiza además la total desinfección de los espacios tratados.

En el caso de instalaciones con techos desmontables que requieran una limpieza entre espacios huecos, se procederá a desmontar parte de la instalación para eliminar toda la Suciedad y residuos que contengan y realizando nuevamente el montaje tras la limpieza. En el caso de que se detecte la presencia de nidos de insectos, u otros animales, se aprovechará la limpieza de techos para realizar un tratamiento concreto de prevención y control de plagas.

Todos los elementos desmontados, tales como lámparas, rejillas, etc…se limpian con sistema húmedo, secando posteriormente antes de su montaje.

Frecuencia: techo bimensual.

ANEXO 1

DESINFECCIÓN CON HIPOCLORITO DE SODIO LIQUIDO AL 5.25%

Usos	Agua	Hipoclorito	Tiempo de exposición	Tipo de exposición
Aspersión al ambiente	1 Litro	1 cc	5 min	Aspersión
Frutas y verduras	1 Litro	1 cc	5 min	Inmersión
Empaques de alimentos (leche, yogur y demás)	1 Litro	2 cc	Contacto	Contacto
Equipos, Mesones, superficies, loza	1 Litro	2 cc	Contacto	Contacto
Pisos, paredes, trapero	1 Litro	5 cc	Contacto	Contacto
Basureros y espacios contaminados	1 Litro	10 cc	Contacto	Contacto

OBSERVACIONES:

- Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los niños y niñas.
- Emplear baldes y/o recipientes plásticos exclusivos para cada área, emplear escobas, cepillos, traperos y demás elementos de aseo exclusivos por área**.**

HOJA DE DATOS DE SEGURIDAD
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

Rótulo NFPA



Rótulos UN



Fecha Revisión: 21/03/2005

SECCIÓN 1: PRODUCTO QUÍMICO E IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del Producto:	HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%
Sinónimos:	Solución de hipoclorito de sodio, Clorox, Blanqueador, Agua de Jabel.
Fórmula:	NaOCl
Número interno:	
Número UN:	1791
Clase UN:	8 6.1
Compañía que desarrolló la Hoja de Seguridad:	Esta hoja de datos de seguridad es el producto de la recopilación de información de diferentes bases de datos desarrolladas por entidades internacionales relacionadas con el tema. La alimentación de la información fue realizada por el Consejo Colombiano de Seguridad, Carrera 20 No. 39 - 62. Teléfono (571) 2886355. Fax: (571) 2884367. Bogotá, D.C. - Colombia.
Teléfonos de Emergencia:	

SECCIÓN 2: COMPOSICIÓN E INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES

COMPONENTES				
Componente	CAS	TWA	STEL	%
Agua	7732-18-5	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	95
Hipoclorito de sodio	7681-52-9	N.R. (ACGIH 2004)	N.R. (ACGIH 2004)	5

Uso: Desinfectante, plantas de procesamiento de comidas y tratamiento de efluentes

SECCIÓN 3: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

VISIÓN GENERAL SOBRE LAS EMERGENCIAS:

Perjudicial si es ingerido o inhalado. Causa irritación a los ojos y al tracto respiratorio. Causa daño substancial pero temporal del ojo.

EFECTOS ADVERSOS POTENCIALES PARA LA SALUD:

Inhalación:	Irritación de los ojos, la nariz y la garganta. Alta concentración del vapor produce quemaduras, edema pulmonar y de laringe, tos, disnea.
Ingestión:	Quemaduras en la boca, náuseas, vómito. Puede llegar a producir colapso circulatorio, delirio, coma y posible perforación de esófago y estómago.
Piel:	Causa quemaduras dependiendo de la concentración de la solución.
Ojos:	El contacto puede causar severa irritación y daño, especialmente a concentraciones mayores.
Efectos crónicos:	Dermatitis, eczema, este producto es sensibilizador para muchas personas.

SECCIÓN 4: PROCEDIMIENTOS DE PRIMEROS AUXILIOS

Inhalación:	Trasladar al aire fresco. Si no respira administrar respiración artificial. Si respira con dificultad suministrar oxigeno. Mantener la víctima abrigada y en reposo.

Ingestión:	Lavar la boca con agua. Si está consciente, suministrar abundante agua. No inducir el vómito. Buscar atención médica inmediatamente.
Piel:	Retirar la ropa y calzado contaminados. Lavar la zona afectada con abundante agua y jabón, mínimo durante 15 minutos. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Ojos:	Lavar con abundante agua, mínimo durante 15 minutos. Levantar y separar los párpados para asegurar la remoción del químico. Si la irritación persiste repetir el lavado. Buscar atención médica.
Nota para los médicos:	Después de proporcionar los primeros auxilios, es indispensable la comunicación directa con un médico especialista en toxicología, que brinde información para el manejo médico de la persona afectada, con base en su estado, los síntomas existentes y las características de la sustancia química con la cual se tuvo contacto.

SECCIÓN 5: MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO

Punto de inflamación (°C): N.A.

Temperatura de autoignición (°C): N.A.

Límites de inflamabilidad (%V/V): N.A.

Peligros de incendio y/o explosión:

No es inflamable, pero se puede descomponer con el calor, al contacto con material férrico o la luz solar.

Medios de extinción:

Utilizar cualquier medio apropiado para extinguir fuego de los alrededores. Utilice agua en forma de rocío para enfriar los envases expuestos al incendio, para diluir el líquido y para controlar el vapor.

Productos de la combustión:

Cloro gaseoso el cual es altamente oxidante y oxígeno.

Precauciones para evitar incendio y/o explosión:

Retirar el material incompatible de los alrededores. Evitar fuentes de calor. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas.

Instrucciones para combatir el fuego:

Evacuar o aislar el área de peligro. Eliminar las fuentes de calor. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Retirar los contenedores si no hay mayor riesgo. Utilizar protección respiratoria. Enfriar los contenedores con agua en forma de rocío. Aléjarse del lugar.

SECCIÓN 6: MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL

Evacuar o aislar el área de peligro. Restringir el acceso a personas innecesarias y sin la debida protección. Ubicarse a favor del viento. Usar equipo de protección personal. Ventilar el área. No permitir que caiga en fuentes de agua y alcantarillas. Lavar el área del derrame con abundante agua controlando la generación de calor. Trasladar el contenedor a un lugar aireado y transferir a otro recipiente utilizando equipo de protección.

SECCIÓN 7: MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manejo:	Utilizar los elementos de protección personal así sea muy corta la exposición o la actividad que realice con la sustancia; mantener estrictas normas de higiene. No fumar ni beber en el sitio de trabajo. Usar las menores cantidades posibles. Conocer en dónde está el equipo para la atención de emergencias. Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar.
Almacenamiento:	Lugares ventilados, frescos y secos. Lejos de fuentes de calor e ignición. Separado de materiales incompatibles. Rotular los recipientes adecuadamente. Protegidos de la luz solar y fuentes térmicas, en envases de vidrio, polietileno o acero recubierto con caucho. Piso impermeable. Conectar a tierra los recipientes para evitar descargas electrostáticas. Los equipos eléctricos, de iluminación y ventilación deben ser a prueba de explosiones.

SECCIÓN 8: CONTROLES DE EXPOSICION Y PROTECCIÓN PERSONAL

Controles de ingeniería: Ventilación local para mantener la concentración por debajo de los límites de salud ocupacional, duchas y estaciones lavaojos.

EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL

Protección de los ojos y rostro:	Utilice gafas protectoras contra productos químicos y/o un protector de cara completo donde el contacto sea posible.
Protección de piel:	Usar ropa protectora impermeable, incluyendo botas, guantes, ropa de laboratorio o delantal para evitar contacto con la piel.
Protección respiratoria:	Si se excede el límite de exposición, y no hay disponibilidad de controles de ingeniería, se puede usar un respirador que cubra toda la cara, con cartucho para gas ácido sobrepasando, como máximo, 50 veces el límite de exposición o la máxima concentración de uso especificada por la agencia reguladora apropiada o por el fabricante del respirador, lo que sea inferior.
Protección en caso de emergencia:	Equipo de respiración autocontenido y ropa de protección total.

SECCIÓN 9: PROPIEDADES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Apariencia, olor y estado físico:	Líquido de olor dulzaino desagradable y color verdoso pálido.
Gravedad específica (Agua=1):	1.07 - 1.14
Punto de ebullición (°C):	40
Punto de fusión (°C):	-6
Densidad relativa del vapor (Aire=1):	N.R.
Presión de vapor (mm Hg):	17.5 / 20°C
Viscosidad (cp):	N.R.
pH:	9 - 10
Solubilidad:	El sólido se disuelve en agua fría; en agua caliente descompone.

SECCIÓN 10: ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

Estabilidad química:	Se descompone lentamente en contacto con el aire. La exposición a la luz solar acelera la descomposición.
Condiciones a evitar:	Luz, calor, incompatibles.
Incompatibilidad con otros materiales:	Fuertemente oxidante. Reacciona con ácidos, compuestos ferrosos y orgánicos.
Productos de descomposición peligrosos:	Emite vapores tóxicos de cloro cuando se calienta hasta la descomposición. Óxido de sodio a altas temperaturas.
Polimerización peligrosa:	No ocurrirá.

SECCIÓN 11: INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA

Altamente tóxico. Los vapores provocan edema pulmonar y el líquido perforación de esófago y estómago.
DL50 (oral - ratas): 8910 mg/kg
DL50 (oral - ratón): 5800 mg/kg
DL50 (dérmica - conejo): >10000 mg/kg
Irritación de los ojos: Una solución al 0.52% causo irritaciones moderadas y severas, después de un día.
Piel: Una solución al 3.5% aplicada a la piel por 30-15 minutos causa severo daño a. 0.5 ml de solución pura fue corrosivo al aplicarse a la piel.
Efectos reproductivos: Altas dosis en el agua de bebida causo un pequeño pero significante incremento en esperma abnormal en ratones.
Mutagenicidad: El hipoclorito de sodio causa mutaciones en estudios de corto tiempo usando células de bacterias.

SECCIÓN 12: INFORMACIÓN ECOLÓGICA

Perjudicial para la vida acuática. Evitar su entrada a corrientes de agua.
Toxicidad peces: LC50 = 5.9 ppm/96h/Fathead Minnow/agua fresca. DBO= Ninguna información.

SECCIÓN 13: CONSIDERACIONES DE DISPOSICIÓN

Diluir con abundante agua. No vierta altas concentraciones a fuentes de agua.

SECCIÓN 14: INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE

Etiqueta blanca-negra de sustancia corrosiva. No transportar con sustancias explosivas, las que en contacto con agua pueden desprender gases inflamables, sustancias comburentes, peróxidos orgánicos, materiales radiactivos ni alimentos.

SECCIÓN 15: INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

1. Ley 769/2002. Código Nacional de Tránsito Terrestre. Artículo 32: La carga de un vehículo debe estar debidamente empacada, rotulada, embalada y cubierta conforme a la normatividad técnica nacional.

2. Decreto 1609 del 31 de Julio de 2002. Por el cual se reglamenta el manejo y transporte terrestre automotor de mercancías peligrosas por carretera.

3. Ministerio de Transporte. Resolución número 3800 del 11 de diciembre de 1998. Por el cual se adopta el diseño y se establecen los mecanismos de distribución del formato único del manifiesto de carga.

4. Los residuos de esta sustancia están considerados en: Ministerio de Salud. Resolución 2309 de 1986, por la cual se hace necesario dictar normas especiales complementarias para la cumplida ejecución de las leyes que regulan los residuos sólidos y concretamente lo referente a residuos especiales.

SECCIÓN 16: OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si éste es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos. Es responsabilidad del usuario la interpretación y aplicación de esta información para su uso particular.

Bibliografía

LABORATORIOS INDUSTRIALES LPS Limpio·Puro·Suave		HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES LAVAPLATOS LÍQUIDO
Código: PD – OT - 133	Versión: 05	Página 1 de 7

La presente hoja de seguridad (Material Safety Data Sheet, MSDS) contiene información básica en cumplimiento a las disposiciones de los sistemas de gestión, salud y seguridad en el trabajo, como también de normatividad vigente la NTC 4435

1. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA:

Nombre del producto: No. CAS:
No. UN:

LAVAPLATOS LÍQUIDO
No reportado para la mezcla. No regulado.

USOS DEL PRODUCTO: El Lavaplatos líquido, es un producto especialmente formulado para remover grasa de alimentos, tiene poderoso efecto arranca grasa. Es ideal para lavar vajillas, cubiertos, vasos y utensilios de cocina dejándolos brillantes y rechinantes de limpieza.

Nombre del Fabricante:

No. Telefónico de Emergencia: Correo Electrónico:

LABORATORIOS INDUSTRIALES LPS Carrera 19 N.
65 – 47 Bogotá PBX 3473913
Colombia.

(571) 3473913
Lunes a Viernes de 8:00 a.m. - 6:00 p.m. comunicacionsig@laboratorioslps.com

2. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS:
SGA, palabras de advertencia: No peligroso

Líquido viscoso de color verde y olor a limón de carácter

alcalino. Pictograma

No clasificado como

peligroso Frases de Peligro

No reportadas

Frases de seguridad

P102: Mantener fuera del alcance de los niños y adultos
mayores. P103: Leer la etiqueta antes de su uso
P301+330+331: En caso de ingestión enjaguar la boca. No provocar el vómito.

LABORATORIOS INDUSTRIALES LPS Limpio·Puro·Suave	HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES LAVAPLATOS LÍQUIDO	
Código: PD – OT - 133	Versión: 05	Página 2 de 7

P305+P351+P338: En caso de contacto con los ojos enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar los lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir el lavado.
P309+P311: En caso de exposición o si se encuentra mal llamar a un centro de informacióntoxicológica

o a un médico. Efectos Potenciales sobre la Salud.

- Contacto con los Ojos: Puede ocasionar alguna irritación leve en los ojos.
- Contacto con la Piel: No provoca ninguna irritación en la piel.
- Absorción por la Piel: No es probable que un contacto prolongado con la piel provoque una absorción.
- Inhalación: No es probable que una simple exposición al producto pueda causar efectos adversos.
- Ingestión: Tiene baja toxicidad oral, pero puede causar alguna irritación en el tracto gastrointestinal.

3. COMPOSICIÓN/INFORMACIÓN DE SUS COMPONENTES:

Este producto es una mezcla en solución acuosa de:

SUSTANCIA	CAS	UN	%	CLASIFICACIÓN
Ácidosulfonico	27176-45-9	2586	1-0-6.0	Corrosivo
Hidróxido de sodio	1310-72-2	1823	0,1-.0,6	Corrosivo

Lauriléter	9004-82-4	No regulado	5,0-20,0	Irritante
Oxido de amina	61788-90-7	No regulado	0,5-2,0	No peligroso
Cloruro de sodio	7647-14-5	No regulado	0,5-2,0	No peligroso
Nonil fenol	9016-45-9	No regulado	1,0-5,0	Irritante

Preservante	26172-55-4	3265	0,1-1,0	Corrosivo
Aroma	Mezcla de 470-82-6, 2437-25-4	No regulado	0,1-1,0	No peligroso
Colorante	No reportado	No regulado	0,0001-0,1	Peligroso medio ambiente

LABORATORIOS INDUSTRIALES Limpio·Puro·Suave LPS	HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES LAVAPLATOS LÍQUIDO	
Código: PD – OT - 133	Versión: 05	Página 3 de 7

4. MEDIDASDEPRIMEROSAUXILIOS:

- | CONTACTO CON LOS OJOS: Lavar inmediatamente los ojos con abundante agua y a baja presión. Si presenta alguna irritación consulte al Oftalmólogo.
- | INGESTIÓN: Enjuagar la boca y dar a beber abundante agua para diluir el material en el estómago. Si el vómito ocurre de manera natural, inclinarlo hacia delante para evitar aspiración. Buscar atención
medica inmediatamente.

• COMENTARIOS: No ha sido establecido que la sobre exposición a este producto, agrave efectos crónicos y condiciones médicas.

5. MEDIDAS EN CASO DE INCENDIO
Medios de Extinción: Niebla o agua pulverizada/atomizada. Extintores de

polvo químico, Dióxido de Carbono.

Procedimiento de lucha contra Incendios:

Mantener a las personas alejadas e impedir el acceso innecesario. No usar chorro de agua. El fuego puede extenderse.

Equipo de Protección Especial para Bomberos:

Utilice equipo de respiración autónomo de presión positiva y ropa protectora contra incendios (incluye un casco contra incendio, chaquetón, pantalones, botas y guantes). Si el equipo protector de incendios no está disponible, apague el incendio desde un sitio protegido o a una distancia de seguridad.

Riesgos no usuales de Fuego y Explosión:

Puede ocurrir una generación de vapor violenta o erupción por aplicación directa de chorro de agua a líquidos calientes.

Productos de Combustión Peligrosos:

Durante un incendio, el humo puede contener el material original junto a productos de la combustión de composición variada que pueden ser tóxicos y/o irritantes. Los productos de la combustión pueden incluir, pero no exclusivamente: Monóxido de Carbono, Dióxido de Carbono.

LABORATORIOS INDUSTRIALES Limpio·Puro·Suave LPS	HOJA DE SEGURIDAD DE MATERIALES LAVAPLATOS LÍQUIDO	
Código: PD – OT - 133	Versión: 05	Página 4 de 7

6. MEDIDAS EN CASO DE VERTIDO ACCIDENTAL.

Precauciones Individuales:

Aislar el área. Mantener fuera del área al personal no necesario. El producto derramado puede ocasionar un riesgo de caída por suelo resbaladizo.

Protección del medio Ambiente:

Evite la contaminación a fuentes de agua.

Métodos de Limpieza:

Derrame de pequeñas cantidades: Cubrir y empapar con un material absorbente adecuado. Retirar con una pala. Se recogerá en recipientes apropiados y debidamente etiquetados.

Derrame de grandes cantidades: Contener con un dique. Bombearlo a recipientes adecuados y debidamente etiquetados.

7. MANEJO Y

ALMACENAMIENTO

MANEJO:

- Mantener estrictas normas de higiene, no comer ni beber cuando se esté utilizando el producto.
- Leer las instrucciones de la etiqueta antes de usar el producto.
- Evite el contacto con los ojos.

ALMACENAMIENTO:

- Almacenar en lugares ventilados, frescos y secos.
- Proteger los empaques del daño físico y manténgalos bien cerrados.
- Las operaciones de carga y descarga deben hacerse con la

debida protección personal.

TIEMPO DE VALIDEZ:

Use el producto dentro de 24 meses.

Dirección: Barrio Alameda la Victoria Manzana LL Lote 2
Teléfono Fijo: 6564962- Celular. 3003158226
www.fundacionhijosdebolivar.org- E-mail: fundahibol@yahoo.es

8. CONTROLES DE EXPOSICIÓN Y PROTECCIÓN PERSONAL: Limites de Exposición:
-
No hay información disponible.

Equipo de Protección

personal:

Usar guantes

9. PROPIEDADES FÍSICAS Y

QUÍMICAS COLOR
OLOR
ASPECTO
pH
DENSIDAD (g/mL) VISCOSIDAD (cps) INFLAMABILIDAD SOLUBILIDAD (g/L)

10. ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

Verde
Limón / Sin aroma Líquido Viscoso 11,0 +/- 1,0
1,000 – 1,050
250 – 500

No presenta
Este producto es soluble con el agua

Estable a un año bajo condiciones normales de almacenamiento y manipulación.

INCOMPATIBILIDAD CON OTROS MATERIALES: No presenta, pero se sugiere mantener alejado de ácidos fuertes.

10. INFORMACIÓN TOXICOLOGICA.
Toxicidad Aguda
Ingestión: No se encontró Información. Absorción de la Piel: No se en con tr ó Información. Inhalación: No se encontró Información

Dirección: Barrio Alameda la Victoria Manzana LL Lote 2
Teléfono Fijo: 6564962- Celular. 3003158226
www.fundacionhijosdebolivar.org- E-mail: fundahibol@yahoo.es

Piel: No se encontró información.
Ojos: Puede ocasionar alguna irritación. Carcinogenicidad Crónica: Ninguno conocido. Mutagenicidad: No se encontró Información Otros: No se encontró Información

12. INFORMACIÓN ECOLÓGICA.

Destino en el Medio Ambiente.
• Movimiento y Reparto:
No se ha encontrado información significativa.

• Persistencia y Degradabilidad:
De acuerdo al método ISO 10707 con la técnica de volumetría y lectura electrométrica el porcentaje de biodegradabilidad es del 71.71%.

CONSIDERACIONES PARA LA DISPOSICIÓN DEL PRODUCTO.

No hay consideraciones especiales ya que no es peligroso.

13. INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTE.

Transporte el producto debidamente etiquetado y bien cerrado. No regulado.

14. INFORMACIÓN REGLAMENTARIA Comunicación del peligro

NFPA 704 UN (NR) HMIS III





Dirección: Barrio el Recreo Urb. Valencia Cra. 81 N° 31 F 42.
Teléfono Fijo: 6564962- Celular. 3003158226
www.fundacionhijosdebolivar.org- E-mail: fundahibol@yahoo.es

Documentos de referencia:

-Ley 55 de 1993 de la Presidencia de la Republica, por medio de la cual se aprueba el Convenio No 170 y la recomendación No 177 sobre la seguridad en la utilización de los productos químicos en el trabajo.

-Libro Purpura de las Naciones Unidas, revisión 6 del 2015.
- Norma Técnica Colombiana, NTC 4435 del 15 de Diciembre del año 2010.

-Sistema de Gestión, Salud y Seguridad en el Trabajo. Decreto base 1443 del 2014 y el 1072 del 2015.

- Guía de respuesta en caso de emergencia (GRE), versión del año 2016.

16. OTRAS INFORMACIONES

La información relacionada con este producto puede no ser válida si este es usado en combinación con otros materiales o en otros procesos.

Los datos indicados corresponden a las pruebas de calidad, conocimientos actuales y no representan una garantía de las propiedades. El receptor de nuestro producto deberá observar bajo su responsabilidad, las reglamentaciones y normativas correspondientes.

.

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – MODALIDAD HOGAR DE PASO, CASA HOGAR
CARTAGENA-BOLIVAR

Áreas y alimentos Mes:_____ Año:_____	Semana uno del ___al ____							Semana Dos del ___al ____							Semana Tres del ___al ____							Semana Cuatro del ___al ____							Semana Cinco del ___al ____						
	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																																			

| | | |

Incluir otros de ser necesario																														

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO – MODALIDAD HOGAR DE PASO, CASA HOGAR
CARTAGENA-BOLIVAR

BAÑOS																																					
Sanitario																																						
Orinales																																					
Lavamanos																																					
Espejo																																					
Pisos																																					
Paredes																																					
Techos																																					
Ventanas																																					
Puertas																																					
Papeleras																																					
Incluir otros de ser necesario																																					
Incluir otros de ser necesario																																					
Pisos																																					
Paredes																																					
Techos																																					
Puerta																																					
Puntos ecológicos																																					
Elementos de aseo																																					
Incluir otros de ser necesario																																					
Incluir otros de ser necesario																																					

PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de factores que afecten negativamente la salud integral de los usuarios por causas relacionadas con los procesos de limpieza y desinfección se deberán analizar los factores que condicionaron dicha situación y proceder a la corrección de los procesos con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos suministrados en el servicio de alimentación de la fundación.

5. PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

INTRODUCCION

Los residuos sólidos son todos los materiales sólidos, semisólidos, objetos o sustancias que después de haber sido utilizados no poseen suficiente valor de uso y por lo tanto son desechados.

En este apartado del programa del plan de saneamiento todos los aspectos relacionados con el manejo de los diferentes tipos de residuos sólidos y líquidos dentro de las instalaciones de la fundación hijos de bolívar.

5.1 OBJETIVO

GENERAL

Garantizar el control, manejo y disposición de los residuos sólidos y líquidos generados en la Fundación Hijos de Bolívar, para evitar la contaminación microbiológica de los alimentos y sus efectos adversos para la salud de los usuarios.

ESPECIFICOS

- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; retirando rápidamente los desechos de las diferentes áreas de preparación y servicio, depositándolos en los respectivos recipientes de acuerdo al tipo de residuo.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de residuos sólidos Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, decreto 3075 de 1997.

5.2 ALCANCE

Es necesario considerar las diferencias que existen en las características y condiciones de manejo y disposición de los residuos, ya que uno de los principios de la fundación es aumentar la cantidad de residuos aprovechables y disminuir la cantidad de basuras, para favorecer en los procesos de conservación los recursos naturales, preservar los sitios de disposición final y reducir los costos en el manejo de estos. El aprovechamiento debe realizarse siempre que sea económicamente favorable y no requiera inversiones adicionales en materiales y/o personal de los servicios generales.

Al realizar la recolección, almacenamiento y disposición final interna correcta, se evitará la acumulación de los residuos en todas las áreas del servicio de

alimentación y por lo tanto se reducirá el riesgo de contaminación de los alimentos y presencia de plagas, vectores y olores nauseabundos.

5.3 DEFINICIONES

- Residuos Sólidos: Son todos aquellos sobrantes que surgen de las actividades que cotidianamente desarrollan los seres vivos y que se desechan por desconocimiento sobre ellos disponiéndolos como inútiles o no requeridos. Estos comprenden desechos domésticos urbanos, la acumulación de los residuos agrícolas, industriales y minerales.
- Residuos comunes: Son aquellos generados por las actividades administrativas, auxiliares y generales de un lugar o institución, que no representan peligro para la salud y sus características son similares a las que presentan los residuos domésticos comunes. Son un ejemplo los papeles, cartones, cajas, plásticos, restos de la preparación de alimentos y materiales de limpieza de patios y jardines, entre otros.
- Residuos reciclables: son aquellos que por su composición química proceso de degradación es muy lento y pueden volverse a utilizar en procesos productivos. Entre ellos se encuentran: vidrio, papel, cartón, plástico, vasos desechables, madera, etc.
- Residuos orgánicos o biodegradables: Son todos aquellos residuos de origen animal o vegetal, que se pueden degradar en el ambiente, sin alterarlo ni producir riesgo alguno para la salud. Un ejemplo son las cáscaras de las frutas y verduras. También se contemplan las sobras sucias o contaminadas, por haber tenido contacto con los usuarios.
- Buenas prácticas de manufactura: Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano,

con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Sobras limpias: Son las preparaciones que quedan de servir todos los servicios solicitados, y pueden ser utilizadas para el consumo humano o para el levante de animales.
- Sobras usadas o aguamansas: Son los residuos de alimentos procesados, que han tenido contactos con los usuarios o comensales.

5.4 ASPECTOS GENERALES

- Para el cumplimiento de este programa se hace necesaria la implementación de conjunta de los programas de Limpieza y desinfección, y Control de plagas.
- Para realizar la adecuada recolección y disposición final de los residuos, se contará con canecas de pedal al interior del servicio de alimentación en las cuales se depositarán los diferentes residuos derivados de la elaboración de los diferentes alimentos.

MARCO TEORICO

En la política para la gestión Integral de Residuos se establecen unos principios básicos, unos objetivos y unas estrategias con el objetivo fundamental de impedir o minimizar de manera eficiente los riesgos para los seres humanos y el medio ambiente que ocasionan los residuos sólidos y peligrosos, y en especial minimizar la cantidad y/o la peligrosidad de los que llegan a los sitios de disposición final, contribuyendo a la protección ambiental eficaz y al crecimiento económico. La GIRS incluye varias etapas jerárquicas definidas: reducción en el origen, aprovechamiento y valorización de materiales orgánicos e inorgánicos, tratamiento y transformación para reducir volumen y peligrosidad y disposición final controlada.

Es importante resaltar que se cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en la Unidad de servicio que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.
A continuación, se presenta en la Tabla No. 1, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar según el PAIPAERS.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	**COLOR**	**CARACTERÍSTICAS**	**RÓTULO (Identificación del residuo)**
Baño	negra	Caneca hermética de pedal.	Residuos Sanitarios
Cocina	Verde Negra	Caneca hermética.	Residuos de comida, café y frutas, papeles, cartón, metalizados
Cuarto de Almacenamiento	Blanca	Caneca hermética	Recuperables: Vidrio, plástico y metales
	Verde	Caneca hermética.	Residuos Orgánicos Aprovechables
	Negra	Caneca hermética.	Papel higiénico, Servilletas, Papeles y Cartones contaminados con Comida Papeles metalizados
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

Los residuos pueden ser líquidos, gaseosos o sólidos. Bajo la denominación de residuos sólidos se agrupan solo los residuos que están en estado sólido, dejando fuera los que se encuentran en estado líquido y gaseoso. Se usa el término residuo sólido urbano para referirse a aquellos que se producen específicamente dentro de los núcleos urbanos y sus zonas de influencia. Estos residuos suelen ser producidos en los domicilios particulares (casas, apartamentos, etc.), las oficinas o las tiendas.

Ejemplos de residuos sólidos son un papel usado, una botella de plástico o de vidrio o un envase de cartón. En cambio, residuos como el aceite de un vehículo o el humo de una chimenea no son clasificados

Los residuos sólidos se pueden clasificar en dos grandes grupos, los residuos sólidos peligrosos y los no peligrosos. Los peligrosos, como su nombre indica, agrupan aquellos residuos que pueden suponer un peligro para el ciudadano o para el medio ambiente, debido a sus propiedades corrosivas, explosivas o tóxicas. Mientras que los residuos no peligrosos no suponen un peligro para el ciudadano ni para el medio ambiente. Estos, a su vez, se pueden subdividir en: Ordinarios: estos residuos son generados durante la rutina diario en hogares, escuelas, oficinas u hospitales.

Biodegradables: estos residuos se caracterizan por poder desintegrarse o degradarse de forma rápida, convirtiéndose en otro tipo de materia orgánica. Ejemplos de este tipo de residuos son restos de comida, frutas y verduras. Puedes conocer más sobre Cuánto tardan en degradarse los desechos aquí.

Inertes: estos residuos se caracterizan porque no se descomponen fácilmente en la naturaleza, sino que tardan bastante tiempo en descomponerse. Entre estos residuos encontramos el cartón o algunas clases de papel.

Reciclables: estos residuos pueden someterse a procesos que permiten que puedan ser utilizados nuevamente. Entre estos encontramos vidrios, telas, algunas clases de plásticos o papeles.

Además de esta clasificación, los residuos sólidos también pueden agruparse en orgánicos e inorgánicos:

Orgánicos: en esta clasificación se agruparían a los residuos biodegradables.

No orgánicos o inorgánicos: son residuos que por sus características químicas sufren una desintegración natural muy lenta. Muchos de estos residuos son reciclables por métodos complejos como las latas, algunos plásticos, vidrios o gomas. En otros casos su reciclaje o transformación no es posible, es el caso de las pilas, que son peligrosas y contaminantes.

La gestión de los residuos sólidos urbanos se realiza en varias etapas: una primera etapa previa a la recogida (incluyendo la separación y el almacenamiento), la propia recogida, el transporte desde el punto de recogida y, por último, su eliminación o transformación.

Una vez recogidos, los destinos de los residuos sólidos para desecharlos pueden ser:

Disposición en el relleno sanitario

El relleno sanitario es un método de eliminación de los residuos sólidos que consiste en depositarlos en el suelo, de forma esparcida y compactada. Esto se hace sobre todo con los residuos peligrosos.

Incineración

Una incineradora de residuos es un sistema para tratar la basura consistente en quemar estos desechos a elevadas temperaturas, lo que consigue reducir su volumen hasta en un 90% y su peso en un 75%. La desventaja de este sistema es que se generan cenizas, residuos inertes y gases que pueden resultar tóxicos para las personas.

Separación y aprovechamiento

Este sistema clasifica a los residuos sólidos en el lugar donde se producen para, posteriormente, recuperarlos. Para recuperarlos se aplican procesos, técnicas y operaciones que consiguen devolver a estos materiales la posibilidad de reutilizarlos en su función original o alguna similar.

La mala gestión de los residuos sólidos puede tener consecuencias, que podemos considerar realmente serias, como:

Riesgos para la salud: en forma de enfermedades, tanto de manera directa como indirecta. Muchos de estos efectos se están investigando.

Efectos perjudiciales al medio ambiente: como el deterioro estético de las ciudades y de los paisajes naturales, lo que puede considerarse una forma de transformación de la naturaleza por el hombre.

Contaminación del agua: como lixiviados o vertidos a ríos y arroyos. Esto lleva a la eutrofización, con sus terribles consecuencias.

Contaminación del suelo: como el abandono de terrenos o los vertidos en el suelo.

Contaminación del aire: las emisiones de humo y gases lleva a la reducción de la calidad del aire que respiramos.

5.5 PROCEDIMIENTO APLICADOS A LOS SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

5.5.1 Identificar y clasificar: Los residuos generados en el servicio de alimentación deberán ser clasificados según lo dispuesto en la normatividad colombiana vigente resolución 2184 de 2019



PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente “blanco, verde y negro” con tablero de información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.



Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCO	Residuos recuperables: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavados...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette. *Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
VERDE	Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas *Aclaración: Todos los residuos a disponer en la caneca verde no deben estar impregnados o contener residuos de comida u orgánicos.*
NEGRO	Residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poli estireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne).

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

- Ubicación de canecas: el Punto Ecológico se encuentra ubicado al costado del área de labores, estos son de pedal y con tapas, en un lugar cubierto, con poco flujo de personas para evitar malos olores; dentro del servicio de alimentación se contará con una (02) caneca de pedal color verde para los residuos orgánicos aprovechables y negro para los residuos no aprovechables que se generen durante el día de atención, al finalizar el día esta bolsa se depositara en el punto ecológico al costado de la zona de labores, en las canecas de mayor capacidad que se encuentran en el punto ecológico por fuera del servicio de alimentación.
- Estos se deben disponer de manera tal que se reduzca al máximo la presencia de plagas y la generación de malos olores, el refugio y fuente de alimentación de animales y plagas, como la reducción de impactos ambientales negativos. Esta

actividad está bajo la responsabilidad del personal de servicios generales.

TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en el Hogar de Paso-Casa Hogar deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas negras no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.

- Los residuos contenidos en las canecas blancas y verdes pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.

- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.

- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.

- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

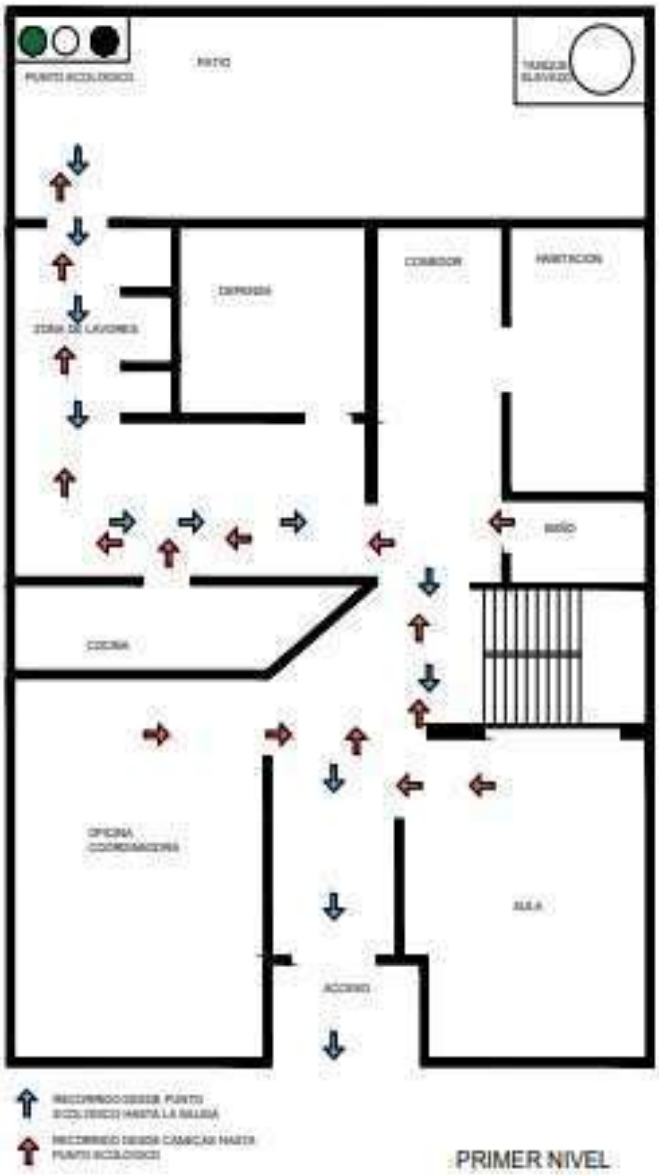
- La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en el Hogar (según sea el caso), así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el punto ecologico para su posterior entrega.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

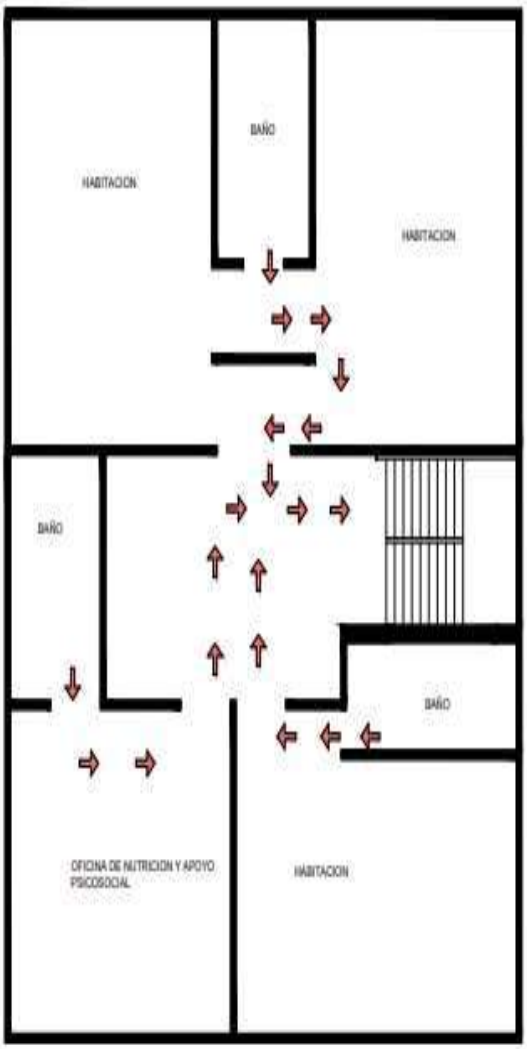
- Grafique y nombre la distribución de cada área del Hogar de Paso.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en el Hogar de Paso, utilizando las convenciones establecidas
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el punto ecológico
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al punto ecológico que se encuentra al costado de la zona de labores)

- La disposición final de los residuos se realizará de la siguiente manera:
  - ✓ El carro recolector de basuras de la empresa de aseo de la Cartagena Pacaribe realiza la recolección de basuras los días martes, jueves y sábados.
  - ✓ Para ello el personal manipulador de alimentos dispone de la salida principal por las instalaciones físicas que dan directo a la calle por donde pasa el carro de la empresa recolectora, las bolsas según los colores serán ubicados en un punto definido para su recolección.
  - ✓ Las aguas masas y los demás residuos líquidos reciclables producto de la operación del servicio de alimentación serán por una persona dedicada a esta actividad de lunes a viernes, una vez finalizada la jornada.
  - ✓ El aceite generado será removido cada vez que sea necesario, y se revertirá en el mismo recipiente plástico para ser entregado a la entidad competente para ello, ya que no se puede disponer en las cañerías de la casa hogar; este será dispuesto de tal manera que no perjudique el medio ambiente y no se utilice nuevamente para preparación de alimentos y consumo.

PLANO DE EVACUACIÓN DE DESECHOS SOLIDOS



PRIMER NIVEL



SEGUNDO NIVEL

5.5.2 Procedimiento para el manejo de desechos sólidos en el servicio de alimentación.

Frecuencia: Diario.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Servicio de alimentación	Canecas de residuos orgánicos y ordinarios	Canecas y bolsas de basura.	Manipuladora, auxiliares.

Procedimiento

1. Clasifique el residuo sólido en la caneca correspondiente (ordinario y orgánico)
2. Después de cada servicio de comida realice la disposición final en cada una de las canecas de mayor capacidad que se encuentra ubicada en otras áreas de la fundación.
3. Lave y desinfecte la caneca.
4. Lave y desinfecte muy bien las manos.
5. Al finalizar el día, cierre bien las bolsas de basura y deposítelas en el shut de basuras hasta para que sean dispuestas finalmente el día que el carro recolector de basura realiza la ruta.

6. Procedimiento para el manejo de desechos líquidos (agua) en el servicio de alimentación.

Frecuencia: Diario.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Servicio de alimentación	Aguas residuales y alcantarillado	Traperos, baldes, canecas, trapos.	Manipuladora, auxiliares.

Procedimiento

1. Escurra y seque constantemente el agua residual que se genere en los procesos del servicio de alimentación.
2. Vierta estos desechos a los desagües y alcantarillado del municipio de Cartagena.

5.5.3 Procedimiento para el manejo de desechos líquidos (aceite) en el servicio de alimentación.

Frecuencia: Semanal.

SECCION	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Servicio de alimentación	Aceite	Recipiente plástico con tapa	Manipuladora, Auxiliares

Procedimiento

1. Remover el aceite generado cada vez que sea necesario.
2. Dejar enfriar el aceite.
3. Verter en un recipiente plástico el aceite para desechar y taparlo muy bien.
4. Entregar a la entidad competente cada 7 días el recipiente plástico con los residuos del aceite de cocina.

5.5.4 Procedimiento para el lavado y desinfección de canecas del servicio de alimentación.

Frecuencia: Diario.

SECCIÓN	ELEMENTO	IMPLEMENTOS A UTILIZAR	RESPONSABLE
Servicio de alimentación	Canecas	Jabón, esponja, y solución desinfectante.	Manipuladora, Auxiliares

Procedimiento

1. Retire los residuos con abundante agua.
2. Con una solución jabonosa y ayuda de esponja, estregue la caneca.
3. Lave las canecas con abundante agua.
4. Preparar una solución desinfectante (Ver anexo 1)
5. Desinfecte las canecas
6. Seque con un limpio desinfectado antes de usarlo.

5.5.5 Acciones Correctivas

En aquellos casos en los cuales los procedimientos y/o acciones presentadas en este programa no sean llevados a cabo de forma correcta por el personal de servicios generales, el coordinador de la entidad informará de forma oportuna y por escrito al supervisor de este personal para que se tomen las acciones correctivas de forma inmediata.

Plan de contingencia

Dado el caso que la recolección por parte de la empresa pacaribe no se realice en la periodicidad esperada 3 veces a la semana, se realizara la gestión mediante correo electrónico con la empresa para solicitar una recolección a la fundación hijos de bolívar, con copia al supervisor del contrato en aras de darle trazabilidad a la gestión, o en su defecto contratara empresa externa para el manejo de los mismos de forma adecuada.

REGISTRO DE ACTIVIDADES PARA EL MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR– MODALIDAD HOGAR DE PASO-CASA HOGAR.

REGISTRO DE ACTIVIDADES PARA LA DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

DÍA	MES	AÑO	Tipo de residuo	Almacenamiento	Aprovechamiento	Disposición Final	Responsable	Supervisa

Observaciones:

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

INTRODUCCIÓN

Las plagas son animales que con la sola presencia aumentan el riesgo de contaminación del servicio de alimentos y de los alimentos porque transiten enfermedades que pueden afectar la salud de los beneficiarios y del personal que labora en la fundación.

En este apartado del plan de saneamiento se dejan descritas todas las acciones relacionadas para el control de las plagas y los roedores en aras de ofrecer ambientas aptos y limpios para nuestros usuarios durante la estancia en el programa.

61. OBJETIVO GENERAL

Crear estrategias de vigilancia y control integral como sistema de prevención y protección de todas las áreas destinadas a la recepción, preparación y servida de alimentos del ingreso o aparición de plagas (artrópodos roedores y aves) cuya presencia puede ocasionar problemas que aumentan el riesgo de contaminación de las zonas de trabajo y de los alimentos que van a ser consumidos por los beneficiarios de la fundación.

6.2 ESPECIFICOS

- Implementar un programa documentado de manejo y control integral de plagas.
- Desarrollar estrategias técnicas que prevengan y garanticen una acción y control eficaz y efectivo de plagas y roedores.
- Conocer y describir cuales son las medidas preventivas y correctivas que contribuyen a impedir el paso, anidación y proliferación de plagas dentro del establecimiento.
- Educar y capacitar al personal en cuanto a las medidas preventivas para evitar la infestación de las instalaciones.

- Establecer los controles químicos pertinentes que puedan ser requeridos eventualmente.

6.3 ALCANCE

El programa está orientado hacia la protección del servicio de alimentación mediante medidas preventivas y a todas las zonas del mismo que puedan eventualmente presentar algún tipo de presencia o brote de artrópodos y roedores que ponga en riesgo las condiciones sanitarias y físicas óptimas que debe tener el establecimiento para las labores de producción de alimentos para consumo humano inmediato.

6.4 DEFINICIONES

- Actividad de saneamiento ambiental: Son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.
- Cebos: Muy útiles debido a su efecto atrayente. Los cebos están diseñados para atraer y matar a las plagas. Ellos también pueden usarse en comedores y cocinas, donde se propagan las plagas o andan en busca de alimentos.
- Desratización: Tiene como objetivo el control de roedores (ratas, ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.
- Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
- Plaga: Las plagas se refieren a aquellas especies implicadas en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar humano, y representa uno de los elementos básicos de carácter

preventivo, ligado ineludiblemente a las políticas de salud pública y de higiene y saneamiento medioambiental.

- Medida Preventiva: Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
- Plaguicida: Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.
- Vector: Artrópodo o cualquier otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

6.5. MARCO TEÓRICO

Las plagas son animales que con la sola presencia aumentan el riesgo de contaminación del servicio de alimentos y de los alimentos porque transiten enfermedades que pueden afectar la salud de los beneficiarios y del personal que labora en la fundación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en os servicios de alimentos son:

- Roedores, tales como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).
- Pájaros, como palomas y gorriones.

Todos ellos causan la alteración o la contaminación de los alimentos o son generalmente una molestia si se les permite vivir en las plantas alimentarías.

El programa del control de plagas es una herramienta de prevención y corrección frente a la proliferación de vectores a través del uso de los recursos materiales y

de talento humano que permitan la aplicación de procedimientos seguros y efectivos para limitar y/o eliminar la presencia de estos indeseables animales.

Es importante que identifique los signos que revelan la presencia de estos animales, entre los cuales se destacan:

- Presencia de excrementos en el servicio de alimentos, los alrededores de este, comedor y depósito de alimentos entre otras.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas grasientas que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

6.5.1 Por qué necesitamos controlar las plagas

El control de las plagas es necesario para prevenir la diseminación de enfermedades (fiebre tifoidea, salmonelosis y cólera entre otros), impedir la pérdida de alimentos por alteración en sus características organolépticas y porque es necesario cumplir con los requisitos establecidos en la normatividad vigente.

Para impedir que las plagas alcancen el servicio de alimentación se debe impedir su acceso al interior de este, mantener una adecuada limpieza e higiene, y evitar que puedan obtener alimento y refugio.

Las personas responsables de este programa deben inspeccionar y estar atentas a la presencia de excrementos, huellas, orina y roeduras recientes. Si los resultados de los procesos de inspección muestran una posible infestación de

plagas es necesario recurrir al uso de trampas y cebos para lograr identificar el lugar de ingreso o nido de la plaga, las rutas de desplazamiento y los demás factores que pueden favorecer la proliferación de estos animales.

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR– MODALIDAD HOGAR DE PASO-CASA HOGAR.				
AÑO: _____		MES: _____		DÍA: _____
ZONA	PLAGA OBSERVADA	ACCIÓN CORRECTIVA	SEGUIMIENTO	RESPONSABLE
Servicio de Alimentación				
Despensa				
Baños usuarios				
Baños profesionales				
Consultorio psicología				
Consultorio Nutrición				
Aulas				
Deposito y/o Bodega				
Pasillos				
Shut de basuras				
Insertar otras áreas de ser necesario				

Procedimiento para la inspección de la hermeticidad de la institución	
No.	**Acción**
1	Verificar el estado de las puertas: la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm; si es mayor se debe disponer de cauchos en buen estado.
2	Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
3	Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos en las ventanas.
4	Revisar que no haya agujeros en paredes, pisos y techos.
5	Inspeccionar la entrada de las tuberías.
6	Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones. Estos deben estar fijos y no ser removibles.
7	Diligenciar los formatos correspondientes.

Procedimiento para la inspeccionar la presencia de plaga	
No.	Acción
1	Realizar la búsqueda de evidencia de plagas: excrementos de roedores en rincones, parte inferior de muebles, equipos, estanterías, etc.
2	Realiza la inspección para descartar o evidenciar la presencia de insectos como cucarachas y moscas y así tomar medidas.
3	Realiza la inspección en cada lugar, si es necesario, arrodillándose para mirar a nivel de suelo. Hacer lo propio encima de los muebles y equipos.
4	Mantener adecuada higiene en el lugar.

Procedimiento para el manejo adecuado de elementos en desuso	
No.	Acción
1	Realiza la búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso específico que se desarrolla en cada área de la institución,

	como muebles, equipos y enseres. La acumulación de objetos puede convertirse en un foco de infestación de plagas.
2	Verifica e inspecciona las áreas y zonas de la institución.
3	Si encuentra elementos que no correspondan a la zona que se está revisando, registra el hallazgo e informa al jefe inmediato para que tome una acción correctiva.
4	Reubica los elementos o empaques encontrados.

6.6 LISTA DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES

PLAN DE SANEAMIENTO BASICO CONTROL DE PLAGAS PLANILLA DE REGISTRO		
LISTA DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES COORDINADOR		
ACTIVIDADES	**FRECUENCIA**	**PERSONAL A CARGO**
1. Diagnóstico	SEMESTRAL	Control de calidad.
2. Ejecución del plan de acción preventivo, aplicación de lista de chequeo y verificación de planes y programas.	SEMESTRAL	El coordinador.
3. Información de anomalías:	DIARIAMENTE	El personal operativo.
4.Ejecución del plan de acción correctivo y de erradicación	SEMESTRAL	EMPRESA ESPECIALIZADA EN CONTROL DE PLAGAS.
5. Inspección y auditoria del programa	SEMESTRAL	Auditor de calidad.

6.7 PLAN DE CONTINGENCIA

En el caso de infestación, será obligatorio el cerramiento del servicio de alimentos, la selección y desecho de materias primas según afectadas, garantizando que los demás alimentos se encuentren en buen estado para no poner en riesgo la salud de todas las personas que trabajan en el servicio de alimentación y los beneficiarios. Adicionalmente se contratará en las siguientes 24 horas los servicios de una persona natural o empresa certificada en control de plagas.

syngenta

KLERAT®

Bitrex

Raticida en Bloques Parafinados

Composición

Brodifacoum.....0,05 gr./ kg.
Bitrex*.....0,01 gr./ kg.
Derivados de cereales c.s.p. .....c.s. 999,94 gr./ kg.
*Benzoato de Denatonium

PRODUCTO PREMIUM

KLERAT® BLOQUE es un poderoso rodenticida anticoagulante de última generación que controla eficazmente guarenes o ratas de alcantarilla (*Rattus norvegicus*), ratas del tejado (*Rattus rattus*) y lauchas o ratones (*Mus musculus*).
KLERAT® BLOQUE controla a los roedores con la primera dosis que ingieren, equivalente a 1,3 g en Ratas y 0,2 g en Lauchas y no produce rechazo al cebo, ya que la muerte de los roedores ocurre a partir del tercer dia de la primera ingesta.
KLERAT® BLOQUE contiene Bitrex®, amargante que previene la ingestión humana accidental, aumentando la seguridad en su uso y no siendo detectado por los roedores.

Para Uso Doméstico e Industrial
Listo para Usar en Exterior o Zonas Húmedas

Autorización del Instituto de Salud Publica (ISP) N°386/04
Fabricado por: Syngenta Protectao de Cultivo, Sao Paulo, Brasil.
Bajo licencia de Syngenta Limited. Inglaterra
Importa: Syngenta S.A.
Av. Vitacura 2939, Of. 201, Las Condes - Teléfono: (2) 941 0100
Distribuye: Carlos Salas y Cia. Ltda.
Manuel Antonio Maira 1011-R, Providencia – Telefono: (2) 274 4989
Santiago – Chile.

®: Marca registrada de una compañía del grupo Syngenta.
Bitrex® es marca registrada de Mac-Farland Smith, Inglaterra.

APROBACIONES



syngenta KLERAT® Bitrex AGRO AMBIENTE

RECOMENDACIONES DE USO

• **KLERAT® BLOQUES** es un raticida listo para usar (cebo), especialmente indicado para el control de roedores en casas, bodegas, industrias, planteles animales y otros.

• Aplicar **KLERAT® BLOQUES** tan pronto se observen las primeras señales de los roedores (fecas, huellas, roeduras, manchas, etc.).

• Utilizar el orificio central de los bloques para colgarlos o fijarlos (ej. *caja cebadora o tubo de PVC*), en todos los lugares donde los roedores circulen, viven y alimenten (alcantarillado, canales de desagüe, vigas, jardines, árboles, madrigueras).

• En caso de nuevos roedores repita la aplicación cada 7 ó 14 días hasta que cese el consumo.

• Para prevenir una nueva infestación, es posible mantener algunos puntos permanentes con **KLERAT® BLOQUES** (*puntos críticos*), solo si es estrictamente necesario, y revisarlos periódicamente para detectar si hay consumo.

Cuadro General de Recomendaciones de uso.-

ROEDOR	DOSIS
Ratas y guarenes	**Colocar 1 – 2 bloques cada 5 a 10 metros**
Lauchas o Ratones	**Colocar 1 bloque cada 3 a 6 metros**

• Si la infestación es alta utilice distancia menor de ubicación señalada en el cuadro anterior.
• Complemente el uso de **KLERAT® BLOQUES** con una correcta limpieza y aseo del lugar.
• Para interiores o ambientes secos, prefiera **KLERAT® PELLETS.**

Grupo químico: Hidroxicumarina.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

• **Conservar KLERAT® BLOQUE en su envase original.**

• **Usar guantes para su manipulación.**

• **No comer, beber ni fumar durante la aplicación.**

• **Enterrar o eliminar los roedores muertos y eliminar el cebo no consumido.**

• **Lavarse con agua y jabón después de la aplicación.**

• **Mantener fuera del alcance de los niños y/o personas no responsables.**

• **Mantener fuera del alcance de aves y animales.**

• **No almacenar junto con alimentos.**

• **En caso de intoxicación acuda a un médico.**

syngenta KLERAT® Bitrex AGRO AMBIENTE

PRIMEROS AUXILIOS

• En caso de ingestión, NO provocar el vómito y trasladar inmediatamente a la persona con este envase a un Centro Médico o llamar al Centro Toxicológico **CITUC al fono:** 635 3800 , las 24 horas.
• Mantener al afectado abrigado y en reposo Si el afectado está inconsciente, no administrar nada por boca y mantenerlo acostado de lado.

ANTÍDOTO

• Monitoreo de Tiempo de Protrombina (TP) a las 24, 48 y 72 horas. En caso de elevación de Tiempo Protrombina, administrar **Vitamina K 1 (Fitomenadiona oral o inyectable.**
Adultos 40 mg. x día y Niños menores de 12 años 20 mg. x día, ambos en varias dosis.

ACCIÓN TÓXICA

• Brodifacoum es un anticoagulante. Puede observarse hemorragia nasal o de encías, hematuria, hemorragia gastrointestinal, hipoprotrombinemia, dolores abdominales y excesiva fragilidad capilar hasta varios días después de ocurrida la ingesta.
• Este producto es de clase IV OMS: CUIDADO puede ser peligroso.

CUIDADO AMBIENTAL

• Brodifacoum es extremadamente tóxico para organismos acuáticos. No elimine el contenido del envase ni los roedores muertos a cursos de agua o fuentes de agua.

• **MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS, MASCOTAS, AVES Y/ O PERSONAS NO RESPONSABLES.**
• **ANTES DE UTILIZAR EL PRODUCTO, LEER TODA LA ETIQUETA.**
• **EN CASO DE INTOXICACION MOSTRAR LA ETIQUETA, EL FOLLETO O EL ENVASE AL PERSONAL DE SALUD.**
• **MANTENER EN SU ENVASE ORIGINAL CERRADO.**
• **NO ALMACENAR JUNTO CON ALIMENTOS.**
• **TRANSPORTAR EL PRODUCTO EN SU ENVASE ORIGINAL, CERRADO Y EN LUGAR SEGURO.**

En caso de INTOXICACION, llamar a:
– Convenio CITUC/ AFIPA (atención las 24 horas): (2) 635 3800.
– Consultas a Syngenta S.A. (horario de oficina): (2) 941 0100,
Santiago – Chile.



AMVAC

AMVAC Nahuil® 50E

FICHA TÉCNICA

Diclorvos
Insecticida-acaricida, concentrado emulsionable

COMPOSICIÓN PORCENTUAL: Porcentaje en peso

Ingredientes activos:
Diclorvos: (2,2-DiclorovinII dimetil fosfato o 2.2-Dicloroetenil dimetil fosfato)
No menos de: 50%
(Equivalente a 565 g de i.a./L)

Ingredientes inertes
Disolventes y emulsificantes
No más de: 50%
Total: 100%

PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS DE USO: Lea cuidadosamente la etiqueta. No coma, beba o fume cuando esté manejando el producto. Evite inhalar el polvo o la aspersión durante la aplicación o preparación de la mezcla. El producto sin diluir puede causar irritación en la piel y los ojos. No permita que durante la aplicación, la aspersión caiga sobre la piel. Use el equipo de protección adecuado: mascarilla contra polvos o neblinas, lentes industriales o careta, guantes resistentes a productos químicos, overol y botas de hule. Si observa algún malestar durante el trabajo, deténgase y llame a un médico inmediatamente. Descontamine el equipo de aplicación lavándolo con detergente o con una solución alcalina. Después de un día de trabajo, báñese, cámbiese y use ropa limpia. Advertencia sobre riesgos: Este producto es ligeramente tóxico, por lo que deberá evitar su ingestión, inhalación, contacto cutáneo y ocular. No se transporte ni almacene junto a productos alimenticios, ropa o forrajes. Manténgase fuera del alcance de los niños y animales domésticos.

No almacenar en casa habitación. No deben exponerse ni manejar este producto las mujeres embarazadas, en lactancia y personas menores de 18 años. No reutilice el envase, destrúyalo.

PRIMEROS AUXILIOS: Síntomas de intoxicación: Vómito, nauseas, visión nublada, calambres, sudor, dolores de cabeza, pupilas contraídas y sin reacción, diarrea, temblores

de lengua, temblores de parpados, salivación, lagrimeo, pulso lento, contracciones musculares, debilidad, o presión torácica, convulsiones y coma.

RECOMENDACIONES AL MEDICO: Grupo químico: **Organofosforados**.
Signos y síntomas de intoxicación: dolor de cabeza, debilidad, mareos, náusea, vómito y diarrea; ansiedad, ambliopía, calambre, y opresión torácico. Los signos comprenden: sudoración, miosis, lagrimeo, salivación y otras secreciones excesivas del aparato respiratorio. En caso de intoxicación severa se puede manifestar cianosis, sacudidas musculares incontrolables, convulsiones, pérdida de control de esfínteres y hasta coma y paro respiratorio.
Tratamiento: Suministrar sulfato de atropina de 1a 2 mg por vía equivalente en pastillas por vía oral, hasta completar la atropinización. 1mg para adultos y 0.25 mg para niños, para completar la acción de la atropina. Observar al paciente durante un mínimo de 48 horas.
Si el paciente no responde satisfactoriamente al Sulfato de Atropina, aplique lentamente TOXOGONIN 250 mg vía intravenosa (1 ampolleta) para adultos 1-2 veces con intervalo de 2 horas y en niños menores de 12 años 4-5 mg/kg de peso corporal. Observe al paciente por lo menos durante 24 horas.

CULTIVO	PLAGA		DOSIS L/Ha	Días entre la última aplicación y la cosecha
	Nombre común	*Nombre científico*		
JITOMATE	*Gusano alfiler* *Minador de la hoja* *Araña roja* *Chicharrita* *Chinche pequeña* *Chinche brincadora* *Pulga saltona* *Trips* *Pulgón*	*Keiferia lycopersicella* *Liriomyza munda* *Tetranychus spp.* *Eutettix tenellus* *Diciphus minimus* *Halticus spp.* *Epitrix spp.* *Chaetonema spp.* *Frankliniella tritici* *Aphis spp.*	*1.25-1.50* *0.75-1.0* *1.0-1.5* *1.0-1.75* *0.75-1.0* *0.5-0.75*	1
PEPINO	Minador de la hoja Araña roja Mosquita blanca Pulga del melón Pulga saltona	*Liriomyza pusilla* *Oligonychus mexicanus* *Bemisia tabaci* *Trialeurodes vaporarium* *Aphis gossipii* *Epitrix spp.*	*1.0* *1.0-1.5* *1.25-1.5* *0.5-1.0* *1.0-1.5*	

AMVAC

METODO PARA PREPARAR Y APLICAR EL PRODUCTO EN CULTIVOS: Use el equipo de protección adecuado: mascarilla contra polvos o vapores orgánicos, lentes industriales, guantes, overol y botas de hule. Evite inhalar la aspersión durante la aplicación o preparación de la mezcla. Con el equipo de protección personal puesto, coloque el envase en posición vertical y proceda a destapar.
En aplicaciones al follaje, deberá usarse suficiente agua para dar una buena cobertura, cubriendo todo el follaje, teniendo cuidado de mojar bien el envés de las hojas y las partes tiernas de la planta. Las dosis deberán ajustarse según el tamaño del cultivo y tipo de equipo de aplicación.

INCOMPATIBILIDAD: No debe mezclarse con productos de reacción fuertemente alcalina, siempre es conveniente hacer una muestra previa de compatibilidad antes de intentar una mezcla, para evitar efectos fitotóxicos.

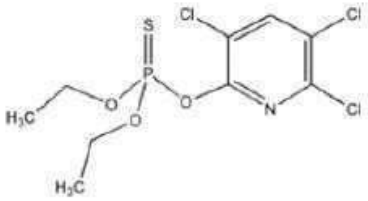
MANEJO DE LA RESISTENCIA:
Para prevenir el desarrollo de poblaciones resistentes, siempre respete las dosis y la frecuencia de aplicación; evite el uso repetido de este producto, alternándolo con otros grupos químicos de diferentes modos de acción y diferentes mecanismos de descodificación, así como apoyándose en distintos medios de control.

Insecticida: Nahuil 50 E
IRAC MoA Grupo 1, inhibidores de la colinesterasa, subgrupo 1B Organofosforados, Acción nerviosa
Diclorvos (DDVP) 50%, equivalente a 565 mg/L

Insecticida

FICHA TÉCNICA

Lorsban™ 480 EM (Clorpirifos etil):
"Insecticida Organofosforado de contacto, ingestión e inhalación de amplio espectro de control".



Dow AgroSciences

Lorsban™ 480 EM
INSECTICIDA

Composición Porcentual:

Clorpirifos etil de 44.50%, equivalente a 480 gramos de Ingrediente Activo/Litro de producto comercial.
Solvente, emulsificante y compuestos relacionados de 55.50%.
Formulación: Concentrado Emulsionable.
Espectro de Control: Amplio Espectro de Control, gusanos de lepidópteros, minadores, chinches, moscas pintas.

Modo de acción: No es Sistémico, es un insecticida que tiene actividad por ingestión, contacto e Inhalación.

Mecanismo de acción: Clorpirifos es un insecticida del grupo de los organofosforados, por lo tanto actúa inhibiendo la acción de la acetilcolinesterasa mediante la combinación con esta enzima, por lo que la acetilcolina no se libera del sitio receptor y el mensaje del impulso nervioso continua pasando entre las terminales nerviosas del insecto, esto resulta en una excesiva transmisión de impulsos nerviosos, parálisis y finalmente la muerte del insecto.

CULTIVO	PLAGA	DOSIS L/ha.	OBSERVACIONES	TOLERANCIA EPA/LMR***
Chile (7)	Gusano Soldado (*Spodoptera exigua*) Gusano Trozador (*Spodoptera ornithogalli*)	1.0 a 1.5 (*)		1.0 ppm
Tomate (Jitomate) (1)	Minador de la hoja (*Liriomyza sativae*) Gusano del fruto (*Helicoverpa zea*) Gusano Soldado (*Spodoptera exigua*)	1.5 a 2.0 1.5 a 2.0 1.0 a 1.5	Aplicar cuando de 100 hojas observadas, 20 o 25 presentan una larva o más. Repetir el tratamiento si es necesario. Se recomienda aplicar cuando las larvas estén recién emergidas, ya que en dicho estado de desarrollo son más susceptibles al insecticida.	0.5 ppm (DE)**
Maíz (21)	Gusano Cogollero (*Spodoptera frugiperda*) Gusano Soldado (*Agrotis ipsilon*)	0.5 a 0.75	Dirijase la aspersión a las hojas y al cogollo.	0.05 ppm
Manzano (30)	Pulgón Lanígero (*Eriosoma lanigerum*)	1 a 2 mL/1L de agua.	Aplíquese en huertos establecidos, la aplicación deberá ser dirigida al tronco y ramas donde estén localizadas las colonias de pulgones. Hágase una aplicación por temporada.	0.01 ppm
	Minador de la hoja (*Liriomyza spp*)			0.05 ppm
Sorgo* (21)	Mosquita Midge (*Contarinia sorghicola*) Gusano Cogollero (*Spodoptera frugiperda*) Gusano elotero (*Helicoverpa spp*)	0.5 0.75 a 1.0 1.0 a 1.5 L/ha	Efectúese la primera aplicación cuando más del 50% de panojas hayan iniciado su floración y se encuentren 1 o más mosquitas por panoja. Repítase el tratamiento cada 3 días cuando el grado de infestación lo requiera. Háganse aplicaciones dirigidas a las hojas. Se recomienda aplicar en los primeros estadios larvales.	0.5 ppm
Frijol Ejotero (20)	Gusano Soldado (*Spodoptera exigua*) Minador de la hoja (*Liriomyza spp*)		Cuando empiecen a formarse las vainas y se observen de 15 a 20 gusanos por cada 100 plantas.	0.05 ppm
	Gusano Soldado (*Spodoptera exigua*) Gusano Perforador de la Hoja (*Rosacotter theobroma*) Chinche Lygus (*Lygus spp*) Gusano Trozador (*Agrotis spp*) (*Peridroma spp*), (*Elasmopalpus spp*)	1.5 a 2.0 1.5 a 2.0 1.5 a 2.0 1.0 a 1.5 1.5 a 1.75	Cuando se observe de 6 a 8 larvas por cada 100 terminales observadas. Asegúrese de lograr un buen cubrimiento de hojas, esto es importante para lograr buenos resultados. Para aplicaciones terrestres, diluya 350 mL de Lorsban™ 480 EM en 100L de agua y aspere con equipo manual o motorizado. Aplique con follaje verde cuando se detecte el daño en las orillas. Aplique cuando se observen 10 adultos o ninfas por cada 100 retoños.	0.2 ppm

©™ Marca de The Dow Chemical Company ("Dow") o una compañía afiliada de Dow Rev 2/01/14

Insecticida

FICHA TÉCNICA

Dow AgroSciences

Lorsban™ 480 EM

INSECTICIDA

CULTIVO	PLAGA	DOSIS L/ha.	OBSERVACIONES	TOLERANCIA EPA/LMR***
Soya (21)	Gusano Soldado (Spodoptera exigua) Gusano Peludo (Estigmene acrea)	1.0 a 1.5 1.25 a 1.5	Cuando empiecen a formarse las vainas y se observen de 15 a 20 gusanos por cada 100 plantas. Si hay larvas grandes o 10 masas de huevecillos o larvas recién nacidas en 100 m lineales de surco.	0.2 ppm
Trigo (21)	Gusano Soldado (Mythimna unipuncta)	0.75 a 1.0	Aplíquese cuando se detecten los primeros focos de infestación o ataque. Asegúrese de lograr un buen cubrimiento del follaje.	0.5 ppm
Alfalfa (28)*	Gusano Soldado (Spodoptera exigua) Larva de picudo negro (Hypera brunneipennis)	0.75 a 1.0 (**) 0.5 a 1.0 (**)	Asegúrese de lograr buen cubrimiento. Aplíquese cuando el picudo esté en estado de larva.	3.0 ppm
Cítricos (34)	Arador de los cítricos o sagita (Phyllocoptruta oleivora)	0.75 a 1.0 mL/L de agua	Aplicar cuando se observen 3-4 ácaros por hoja.	1.0 ppm
Arroz (21)	Gusano Soldado (Spodoptera exigua)	0.75 a 1.25	Aplíquese utilizando de 250-300 L de agua en aplicaciones terrestres y de 50-60 L en aplicaciones aéreas.	0.5 ppm (sf)**
Garbanzo	Gusano Soldado (Spodoptera exigua) Gusano de la bolsa (Helicoverpa sp.)	0.75 a 1.25 1.0 a 1.5	Aplíquese cuando se detecten los primeros focos de infestación o ataque. Asegúrese de lograr un buen cubrimiento del follaje. Aplíquese utilizando de 250-300 L de agua en aplicaciones terrestres y de 50 a 60 L en aplicaciones aéreas.	0.05 ppm

*Incluye variedades para semillas.
* No se aplique dentro de los 28 días que anteceden al corte de alfalfa. Aplique la dosis mayor de 1 L únicamente cuando la alfalfa se fortifique o deshidrate. En caso de que la alfalfa vaya a ser destinada como forraje verde inmediatamente después del corte, usar como dosis máxima 0.7 L/ha respetando el intervalo de seguridad.
** No existe tolerancia EPA para estos cultivos por lo que se proporciona la tolerancia de la Unión Europea.
***Debido a que los valores de tolerancias EPA (LMR's) pueden tener variaciones en el tiempo, se recomienda consultar a un asesor técnico para confirmar el dato.
(): Intervalo de Seguridad: días que deben transcurrir entre la última aplicación y la cosecha
Periodo de reentrada al área tratada: 24 horas.

REGISTO COFEPRIS: RSCO-INAC-0115-004-009-044

Categoría Toxicológica III

Residualidad del producto.
Larvas de Lepidopteros: 7 a 10 días, Chinches: 7 días, Moscas pintas: 7 días.

Recomendaciones al aplicador y días (horas) de entrada al lote tratado.
Se recomienda aplicar Lorsban 480™ en las primeras etapas de desarrollo de la plaga ya que es cuando se encuentran más susceptibles al producto, use volúmenes de agua suficiente para lograr buena cobertura del follaje y acompañe las mezclas con coadyuvantes que le ayuden a adherirse y dispersarse en el follaje del cultivo. El periodo de re-entrada al lote tratado es de 24 horas.

Toxicología de Clorpirifos grado técnico al medio ambiente.
Clorpirifos es un insecticida de amplio espectro, por lo que se deberá tener cuidado al aplicarlo hacia insectos no objetivo. La vida media de este insecticida en el suelo es de 6-25 semanas y en el agua de 1.5 días, la volatilización es la ruta primaria de disipación y la fotolisis es la vía de degradación del activo. Clorpirifos es considerado de moderado a altamente tóxico a aves y peces, altamente tóxico a abejas e insectos benéficos. Se deberá evitar la contaminación de suelos, ríos, lagunas, arroyos, presas, canales o depósitos de agua, lavando o vertiendo en ellos residuos de plaguicidas o envases vacíos.

Toxicología a los animales y humanos (DL, CL).
La toxicología aguda de Clorpirifos grado técnico en mamíferos se ilustra en la tabla siguiente:

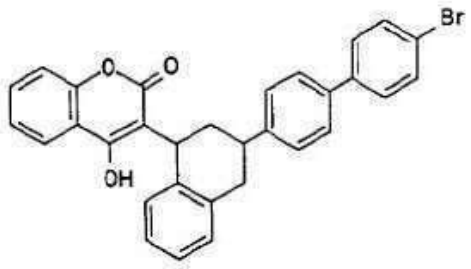
Estudio	Clorpyrifos Técnico
Oral aguda	DL_{50} = 223 mg/kg
Dermal aguda	DL_{50} > 5000 mg/kg
Inhalatoria Aguda	CL_{50} > 3.3 mg/L
Irritación en ojos	Moderada
Irritación dermal	Moderada
Sensibilidad dermal	Moderada

KLERAT

Pellets

Pellets
Rodenticida
Registro Salud Pública No. 0006-95
Registro ICA 054-1852

1. CARACTERÍSTICAS / BENEFICIOS	
CARACTERISTICAS	**BENEFICIOS**
KLERAT Pellets es un rodenticida anticoagulante de dosis única, que contiene Bitrex, sustancia amarga para prevenir la ingestión humana.	**KLERAT Pellets** es altamente atractivo para todas las especies de roedores, es altamente palatable. Con **KLERAT Pellets** las ratas no perciben lo que está causando las muertes y continúan comiendo los cebos. **KLERAT Pellets** es estable por tres años si se conserva en lugar fresco y seco. Es fotostable, resistente a la humedad del ambiente, no es corrosivo y posee un olor característico que agrada a los roedores.

2. GENERALIDADES	
Ingredientes Activos:	Brodifacouma
Nombre Químico: (IUPAC)*	3-[3-(4'-bromobiphenyl-4-yl)-1,2,3,4-tetrahydro-1naphthyl]-4-hydroxycoumarin
Formulación:	Pellets
Concentración:	0.005% de Brodifacouma
Nombre Comercial:	**KLERAT Pellets**
Fórmula Estructural:	Brodifacouma 

Fórmula Empírica:	$C_{31}H_{23}BrO_3$
Peso Molecular:	532.4
Grupo Químico:	Rodenticidas Coumarin

*IUPAC: International Union of Pure and Applied Chemistry.

3. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS DE LA FORMULACION

Estado Físico:	Pellets rosados de altísima palatabilidad
Densidad de la formula	0.7 g/ml

4. TOXICOLOGIA

Categoría I Extremadamente Tóxico

Precauciones y advertencias de uso y aplicación:

- No fumar, comer ni beber durante la aplicación.
- Lavarse las manos y piel expuestas.
- No dejar al alcance de los niños o los animales domésticos.
- En caso de intoxicación de animales, consultar al Médico Veterinario.

Seguridad
La especial formulación en Pellets convierte al **Klerat** en un producto de excepcional margen de seguridad. No es irritante de las mucosas, la piel, Solo actúa por ingestión.

Antidoto: Vitamina K_1 (Konakion), bajo supervisión médica y vigilando tiempos de protrombina.

"EN CASO DE EMERGENCIA TOXICOLÓGICA O DERRAMES COMUNÍQUESE CON CISPROQUIM: LÍNEA 01 8000 916012 ATENCIÓN 24 HORAS. O EN BOGOTÁ AL TELÉFONO (091) 2886012" LLEVE EL PACIENTE AL MEDICO Y MUESTRELE UNA COPIA DE ESTA ETIQUETA.

COMUNICARSE CON Syngenta S.A. A LA LINEA GRATUITA DE SERVICIO AL CLIENTE 01 8000 914842

ADVERTENCIA: NINGÚN ENVASE QUE HAYA CONTENIDO PLAGUICIDAS DEBE UTILZARSE PARACONTENER ALIMENTOS O AGUA PARA CONSUMO.

5. PROPIEDADES BIOLOGICAS

Mecanismo de acción:
Por ser un anticoagulante, reduce la habilidad de la sangre para coagularse. Actúa inhibiendo la síntesis de la Vitamina K en el hígado, interfiriendo así el proceso de la coagulación sanguínea en los animales de sangre caliente. El efecto anticoagulante comienza pronto con la aparición de hemorragias internas, las que desencadenan anemia aguda y la muerte del roedor 3 a 6 días después de consumir brodifacuoma.

Modo de acción:
Actúa por ingestión.

6. CAMPOS DE APLICACION (USOS) Y DOSIS

Klerat Pellets es un rodenticida anticoagulante de segunda generación desarrollado para el control efectivo de todos los roedores plaga en todos los ambientes. Su eficacia ha sido comprobada en la industria, el campo y el hogar, contra:

- Rattus rattus y Rattus exulans
- Rattus tiomanicus y Rattus argentiventer
- Rattus norvegicus
- Mus musculus
- Sigmodon hispidus
- Holochilus venezuelae y Holochilus braziliensis
- Oryzomys s.p. y Sigodontomis s.p.
- Bandicota bengalensis

Caracteristicas fisicas

Es fotoestable, resistente a la humedad del ambiente, no es corrosivo y posee un olor característico que agrada a los roedores.

Modo de Empleo

Klerat Pellets Viene listo para ser usado en el campo y en la ciudad. Basta con colocar 20 a 40 gramos de producto o simplemente verter el contenido del sobre en la caja comedero en que se presenta el producto, en cada sitio que indique la presencia de las ratas y ratones, iniciando por los focos principales. **Klerat Pellets** es un raticida anticoagulante de dosis única y por lo general basta con una sola aplicación, pero frente a fuertes infestaciones es conveniente repetir la misma dosis una semana después.

En general una dosis de 2 a 3 Kg por hectárea, es más que suficiente; cuando se usa en grandes extensiones.

Eficacia

Numerosas experiencias de campo y de laboratorio han confirmado desde 1975 las singulares propiedades anticoagulantes de la Brodifacouma. Diversos países de los cinco continentes vienen utilizando el **Klerat Pellets** para el control de los roedores-plaga en Industrias, Cultivos, Aeropuertos, Campañas municipales, Granjas pecuarias, Edificios, Hoteles, Hospitales, Centrales eléctricas y en toda clase de edificaciones, con resultados altamente satisfactorios.

Dosificación

La Brodifacouma es considerada como el rodenticida anticoagulante de mayor potencia conocido en la actualidad en el mundo. Dado su perfil toxicológico, la dosis letal la logra el roedor con una mínima dosis equivalente solo al 6% de su dieta diaria.

7. EMPAQUES

- Caja de kilo en presentación sobres por 20, 50, 1000 gramos.

Importado y Distribuido por:
Syngenta S.A.
Cra. 7 No. 113 – 43 Oficina 1002
Bogotá, D.C., Colombia - ☎ (571) 653 87 77
Fax: 629 90 86
AA- 110346
LINEA GRATUITA DE SERVICIO AL CLIENTE 01 8000 914842

Los nombres de producto que contengan ® o ™ y el logo de Syngenta son marcas comerciales de una Compañía del Grupo Syngenta

Ficha Técnica Solfac EC50 Versión 01.07.2013

1. INFORMACION GENERAL

Solfac® EC050 es un insecticida piretroide, concentrado emulsionable, que actúa por contacto e ingestión. Es muy estable a la luz solar. De amplio espectro de acción contra plagas en diferentes instalaciones. Rápido efecto inicial sobre los insectos.

Solfac® EC050 aplicado según las recomendaciones de uso, se caracteriza por su benevolencia con las personas y el ambiente. Su acción residual combinada con bajas frecuencias de aplicación y a concentraciones muy bajas hacen que sea un insecticida adecuado para ser usado en múltiples áreas.
No hay manchado de las superficies tratadas, deja un mínimo olor, hay desalojo de los insectos de sus escondrijos, facilitando las labores de higiene.

Solfac® EC050 es un insecticida para el control de plagas en aplicaciones domésticas, en la industria de alimentos e industria en general.

CARACTERISTICAS GENERALES:

Amplio espectro de acción.
Toxicidad muy benevolente para humanos y animales de sangre caliente
No deja olores desagradables
No oxida
No mancha
Rápido reingreso a las áreas tratadas
Controla por períodos prolongados de tiempo por su alto poder residual
Excelente efecto de repelencia
Bajas reacciones alérgicas

2. INGREDIENTE ACTIVO

INGREDIENTE ACTIVO: Cyfluthrin

Cyfluthrin: (RS)-α-cyano-4-fluoro-3-phenoxybenzyl (1RS,3RS;1RS,3SR)-3-(2,2-dichlorovinyl)-2,2-dimethylcyclopropaneacarboxylate ..... 50 gramos por litro de formulación a 20ºC.

CONCENTRACION: 50 g de i.a. x litro
GRUPO QUIMICO: Piretroide
FORMULACION: Concentrado Emulsionable.

Solfac®
EC 050
Su Insecticida
de confianza

FICHA TECNICA
SOLFAC® EC050

(Cyfluthrin 50 g/Litro)
Emulsión Concentrada
RGSP- 0071-97. Registro INVIMA V-000964-R2
CATEGORIA TOXICOLOGICA III
MEDIANAMENTE TOXICO – CUIDADO



Ficha Técnica Solfac EC50 Versión 01.07.2013

3. MODO Y MECANISMO DE ACCION:

Contacto e ingestión. Actúa sobre el sistema nervioso central de los insectos, interfiriendo la conducción normal de los impulsos nerviosos. Inicialmente produce una fase de intensa agitación, seguida de parálisis general y posteriormente la muerte de los mismos.

4. RECOMENDACIONES DE USO REGISTRADAS EN LA ETIQUETA:

Este producto tiene registradas ante la autoridad competente las siguientes recomendaciones de uso que están reportadas en su etiqueta:

DOSIFICACION Y APLICACIÓN:

Contra insectos voladores como moscas (*Musca doméstica, Fannia canicularis*, etc.), se aplica 6 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua, rociando todos los lugares donde se posan las moscas y mosquitos como: paredes, marcos de ventanas, puertas, cielorrasos, etc.

Contra insectos rastreros como cucarachas (*Blattella germanica, Blatta orientalis, Periplaneta americana*), pulgas (*Xenopsylla*), chinches de cama (*Cimex lectularius*), hormigas (*Lasius spp., Tetramoriun spp.*, etc.), grillos, etc. Se recomienda 8 cm³ de **Solfac® EC050** por cada litro de agua rociando los escondrijos de los insectos como: guardaescobas, marcos de las puertas y ventanas, entrepaños de estantes, cuartos de baño, etc. Cubriendo estas superficies con el rociado en forma homogénea.

En las instalaciones industriales **Solfac® EC050** se aplica 8 cm³ por litro de agua para controlar gorgojos de los productos almacenados, de las alfombras, pieles y otras plagas de importancia en instalaciones pecuarias, industriales alimenticias, bodegas, etc.

En los tres casos aplicar 50 cm³ de mezcla por m² de superficie aplicado con aspersora manual o de motor.

Tratamiento adulticida espacial: Para el control de Aedes y Culex se utiliza dosis de 1 a 2 gramos de ingrediente activo por hectárea en nebulización espacial. Para tratamientos ULV, en máquina tipo LECO sobre vehículo, a una velocidad de 10 km/h y un descargue de 208 cm³/min:

- Utilizar 20 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 480 cm³ de ACPM para una dosis de 1 g/ha.
- En caso de mucha vegetación e infestaciones altas se recomienda diluir 40 cm³ de **Solfac® EC050** diluidas en 460 cm³ de ACPM para una dosis de 2

g/ha. Realizar tres tratamientos consecutivos con una semana de intervalo, con el fin de romper el ciclo del vector.

5. OTRAS RECOMENDACIONES:

Este producto por experiencias en su uso en el mercado también puede ser aplicado según las siguientes recomendaciones (esta información es complementaria a la información registrada ante la autoridad competente y no es una información oficial por lo cual debe ser validada antes de hacer uso del producto).

Aplicación: **Solfac® EC050** puede ser aplicado en aspersión, nebulización o diluido en agua para el control de insectos voladores y rastreros en las diferentes industrias donde se hacen presentes, así como también en medios de transporte, edificios, hospitales, habitaciones, bodegas, etc.

En la aplicación de **Solfac® EC050** no hay manchado de las superficies tratadas y no deja olores desagradables, ni residuos visibles.

APLICACION

Aspersión manual o de motor.
Nebulización en caliente o en frío.

ASPERSION

Control de Insectos Voladores:
Como moscas y mosquitos, por aspersión directa sobre las superficies, se recomienda aplicar 6-8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en paredes, puertas, ventanas, cielorasos, techos, etc.

Control de Insectos Rastreros:
Como cucarachas, chinches, grillos, garrapatas, hormigas, etc., se recomienda aplicar 8 ml de **Solfac® EC050** por litro de agua en guardaescobas, marcos de puerta, de ventanas, entrepaños de closet, estanterías de cocina, armarios, baños, etc.
En los dos casos, aplicar 50 ml de mezcla por m2 para obtener mayor residualidad del insecticida.

Ficha Técnica Solfac EC50 Versión 01.07.2013

NEBULIZACION EN CALIENTE O FRIO:

Solfac® EC050 se aplica a la dosis de 20 ml por litro de agua o solvente (ACPM o Aceite Mineral). Esta mezcla alcanza para tratar de 1.000 m^3 de espacio.

PRINCIPALES LUGARES DE APLICACIÓN:

Hormigas: Aplicar de manera que las hormigas entren en contacto con el producto, tratar siempre de localizar los nido o colonias y aplicar en el hormiguero hasta que rebose.

Cucarachas: Ubicar lugares de refugio, escondrijos, rincones oscuros, grietas en las paredes, detrás de neveras, estufas y muebles.

Moscas y Mosquitos y Zancudos: Aplicar sobre paredes y techos, hacer tratamientos alrededor de los criaderos de mosquitos. En rellenos sanitarios.

FORMA DE APLICACIÓN:

La aplicación debe ser racional, prudente y obedecer a criterios técnicos muy claros, utilizándose el material y procedimiento apropiados. El control y la vigilancia en el uso y manejo deben efectuarse con el fin de evitar que afecten la salud humana, la sanidad animal o vegetal, o causen deterioro del ambiente.

TIEMPO DE RE-ENTRADA:

El tiempo de re-entrada depende de algunas condiciones como son: área aplicada, método de aplicación, ventilación y dosis. En términos generales se recomienda un periodo de re-entrada de 2 horas, verificando previamente que la superficie esté seca y garantizando una excelente ventilación antes del re-ingreso.

6. BENEFICIOS:

- **Solfac®** EC050 es efectivo contra insectos rastreros y voladores, dentro y fuera de las instalaciones; además de actuar de forma inmediata y ofrecer alta residualidad.
- **Solfac®** EC050 se caracteriza por su gran efecto expulsor garantizando un excelente control de poblaciones ocultas de las plagas.

- **Solfac® EC050** por su baja frecuencia de aplicación en concentraciones muy bajas permite que sea usado en la mayoría los ambientes.

- **Solfac® EC050** es económico por que requiere un menor número de aplicaciones que otros insecticidas menos residuales.

- **Solfac® EC050** es una excelente opción para tratamientos en áreas intradomiciliarias porque que no deja olores desagradables, ni residuos visibles, ni manchado.

- **Solfac® EC050** es ideal para ser incluido en los programas de manejo integrados de plagas por su seguridad y benevolencia para el medio ambiente

7. PRECUACIONES Y ADVERTENCIAS DE USO:

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION

- No debe almacenarse con alimentos, bebidas o drogas para uso humano y animal.
- Mantenerlo en su envase original, debidamente identificado y cerrado, fuera del alcance de los niños, personas ajenas a su uso y animales domésticos, en un lugar fresco y bajo llave.
- Las existencias de producto deben ser apiladas metódicamente y marcadas claramente de forma que puedan ser identificadas e inspeccionadas fácilmente; los envases se deben almacenar verticalmente y se debe limitar la altura de las pilas, para evitar desperfectos por aplastamiento. Los envases no deben estar almacenados directamente en el suelo, sino preferentemente sobre estibas y apartados de la pared, para permitir la ventilación.
- Todas las existencias se deben inspeccionar regularmente, para detectar signos de deterioro o pérdida.

ELIMINACION DE RESIDUOS

Se debe tratar que las cantidades de residuos se reduzcan al máximo. Sin embargo, cuando éstos se producen se pueden eliminar por métodos que sean seguros para aquellos que los manejan, dejen limpias las áreas y los objetos contaminados y reduzcan el peligro de contaminación ambiental.
Se deben cumplir los siguientes principios generales, cumpliendo siempre las normas locales:

-



S.A.C
Servicios Ambientales de Calidad
freelance

SAC FREELANCE (SERVICIOS AMBIENTALES DE CALIDAD)

DIRECCION: Barrio -San Fernando CALLE Calamary Mz-2 Lt: 14A 2piso Apto 1

Tel.3016164359-3016113070,Correo: sacfreelanceinfo@gmail.com

Facebook: S.A.C Freelance-Servicios ambientales Instagram: @fumigacionempresarial

NIt.45528461-3

CERTIFICADOS POR EL DADIS

CERTIFICADO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL

SAC0014

Que en este establecimiento se efectuó tratamientos para el CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Y ROEDORES, cumpliendo con la normatividad vigente y lo establecido en el Decreto 1843 de 1991.

FECHA:	12 DE FEB RERO DEL AÑO 2024
NOMBRE:	EMPRESA HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA
NIT:	800197044-1
DIRECCION:	BARRIO ALAMEDA LA VICTORIA Mz-LL Lt2
CIUDAD:	Cartagena/Colombia
VENCIMIENTO:	12 DE JUNIO DEL AÑO 2024

Insecticidas: K of htrineec 25, Malatión 96%, Icon, Lorban, Cipermetrina, Blatanex
Rodenticida: Klerat, musal, strom & stop y otros.
BLATTANEX 2,15 Gel para cucarachas

ANGELICA MARIA PUELLO VARGAS

S.A.C
Servicios Ambientales de Calidad
Nit. 45528461-3
ESTE ESTABLECIMIENTO REALIZO SERVICIOS AMBIENTALES

NO ACEPTE COPIAS SOLO EL ORIGINAL

6. PROGRAMA DE AGUA SEGURA

INTRODUCCIÓN

El agua es considerada la fuente primaria de vida para los seres vivos, a través de la historia se ha visto comprometida en transmisión de serias y graves enfermedades, aún hoy en los países en desarrollo el agua representa un factor de diseminación de enfermedades a población en general y población susceptible. El agua es uno de los principales insumos utilizados en la preparación de los alimentos, razón por la cual este programa busca garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diversas etapas de la operación del servicio de alimentos.

La calidad del agua, de acuerdo a la OMS y otros organismos internacionales, se puede resumir como las condiciones en que se encuentra el agua respecto a características físicas, químicas y biológicas, en su estado natural o después de ser alteradas por el accionar humano. En este apartado del plan de saneamiento se dejan descritas todas las acciones relacionadas para el control de la calidad del agua de las instalaciones hidráulicas de la plata física de la fundación hijos de bolívar en aras de ofrecer ambientes aptos y limpios para nuestros usuarios durante la estancia en el programa.

7.1. OBJETIVO

Garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad en el suministro del agua que se va a utilizar en la preparación de los diferentes alimentos que van a ser ofrecidos a los beneficiarios de la Fundación Hijos de Bolívar.

72 MARCO TEORICO

El agua es considerada la fuente primaria de vida para los seres vivos, a través de la historia se ha visto comprometida en transmisión de serias y graves enfermedades, aún hoy en los países en desarrollo el agua representa un factor de diseminación de enfermedades a población en general y población susceptible. El agua es tal la sustancia química más conocida, sobre ella tenemos información de muy variada naturaleza.

Es el compuesto más abundante y más ampliamente distribuido en la naturaleza; cubre las % partes de la superficie de la tierra. Se encuentra en forma: Sólida, Líquida y Gaseosa. El 70% del cuerpo humano es agua y constituye el 83% de la sangre. Ayuda a digerir los alimentos ingeridos, transporta los residuos dentro del organismo, mantiene la temperatura corporal y ayuda a lubricar las articulaciones.



Constituye gran parte de la materia viva: En el hombre representa aproximadamente el 70% del peso total de su cuerpo.

Sin la presencia de agua en los organismos vivos es imposible que se verifiquen muchas reacciones indispensables para la vida.

Históricamente, el agua ha tenido gran influencia en el desarrollo de las ciudades, del transporte, la agricultura, la industria, para la limpieza y como solvente para muchos reactivos y también es empleada como materia prima El uso de agua es muy amplio, pues en la vida diaria es indispensable como bebida, para preparar los alimentos, en la limpieza y en infinidad de actividades productivas.

En la solución de problemas masivos, producción de electricidad, vapor, entre otras.

COMPOSICIÓN DEL AGUA

El agua es un compuesto de dos elementos: Hidrógeno y Oxígeno y se representa por la formula H2 O, la molécula del agua está constituida por dos átomos de hidrógeno y uno de oxígeno. El átomo es la parte más pequeña de la materia. La molécula es una asociación de dos o más átomos, fuertemente

A continuación, se definen los conceptos correspondientes a las condiciones en la cuales se encuentra el agua:

Agua cruda

Es aquella que no ha recibido tratamiento alguno, como el agua de los ríos, de una quebrada, de un manantial o de un acueducto donde no se ha realizado ningún procedimiento de potabilización.

Agua tratada

Es agua sometida a un tratamiento después de ser captada. Es el agua que recibe tratamiento en una planta, alterando el estado físico - químico y bacteriológico mediante la adición de coagulantes y/o desinfectantes para eliminar las impurezas y las bacterias que contiene.

Agua potable

Es el agua que no implica ningún riesgo para la salud del consumidor y no produce daños en los bienes materiales.

CARACTERÍSTICAS DEL AGUA

El agua es una sustancia incolora, inodora e insabora. Sin embargo el agua, no siempre se presenta así: estas propiedades pueden ser alteradas, en cuyo caso no sería apta para el consumo. El agua considera potable si cumple con los requisitos y normas relativas a las características físicas, químicas y bacteriológicas.

Características físicas del agua

El aspecto físico del agua se considera por su apariencia, la cual puede ser percibida por los sentidos

Las características físicas del agua son:

Turbiedad Color

Temperatura

Olor

Sabor Turbiedad

El agua que se Suministra a una comunidad debe ser Clara y Cristalina

La turbiedad es el efecto óptico causado por la dispersión y absorción de los rayos luminosos que pasan a través del agua que contiene pequeñas partículas en suspensión. Puede ser causada por el cieno o fango extraído del suelo, por escurriremos superficiales que contienen materia suspendida orgánica y mineral. La turbiedad puede presentarse también por:Arcillas, sílice, azufre, Por carbonato de calcio precipitado en las aguas duras, por el hidróxido de aluminio en las aguas tratadas, por el hidróxido férrico, por organismos microscópicos.

Tipos de Color

Color verdadero: Es el que está presente en el agua después de remover la materia suspendida.

Color aparente: Es el color verdadero más cualquier otro color que produzcan las sustancias en suspensión. El color se determina por la comparación de la muestra con patrones previamente valorados.

Se expresa en unidades de color ó unidades platino cobalto. UPC la legislación vigente fija los siguientes valores, color para el agua que se suministra a una comunidad. Temperatura

Es importante por el efecto sobre las propiedades físicas, afecta la velocidad las reacciones químicas y la solubilidad de los gases, amplía sabores y olores del agua y determina el desarrollo de los organismos presentes.

Se determina con un termómetro y se expresa en grados centígrados (CC).

Olor y Sabor

El agua que se Suministra a una comunidad debe ser Inodora e Insabora

Olor

Las impurezas orgánicas disueltas producen olores y sabores indeseables, que son difíciles de evaluar por su naturaleza sugestiva. Los olores en el agua son debidos a pequeñísimas concentraciones de compuestos volátiles. La intensidad y lo ofensivo de los olores varía con el tipo; algunos son de tierra y moho, mientras que otros son putrefactos, producidos por la polución con desechos industriales, tales como FENOl y los derivados del petróleo.

En las aguas superficiales el olor es causado por el plancton; estos organismos desprenden pequeños vestigios de aceites esenciales volátiles.

Sabor

Las sales metálicas como la del cobre, el zinc o el hierro causan sabores metálicos.

El sabor está relacionado con el olor y es causado por las mismas condiciones. La materia mineral disuelta causa sabor en el agua. Los cloruros y sulfatos mayores a 250 mg/lt (miligramos por litro). hace que 'el agua tenga sabor salado.

El sabor es una medida de aceptación del agua por el consumidor. Un sabor metálico o salino puede indicar polución en el abastecimiento de agua.

Características químicas del agua

Se relaciona con los compuestos químicos disueltos en el agua y que pueden modificar sus propiedades. Las características químicas más comunes que se determinan en el laboratorio de la planta de un acueducto para el control de la calidad del agua, son:

Cloro Residual

Valor admisible: entre 0.2 y 1.0 mg/lt. Como cloro residual libre

La cloración en los abastecimientos públicos de agua presenta el proceso más importante para la obtención de agua adecuada para el consumo humano. La desinfección es la eliminación parcial o total de los microorganismos presentes en el agua. La eficiencia de la cloración depende de: La dosis de cloro que se adiciona al agua. El tiempo de contacto del cloro con el agua.

La temperatura del agua. La

calidad del agua.

El pH del agua

La dosis de cloro se determina mediante el ensayo de la demanda de cloro. Debe prestarse primordial atención a la cuidadosa selección y operación del equipo clorador, el cual debe satisfacer las necesidades del abastecimiento de agua. El cloro puede aplicarse como gas o como solución, ya sea solo o como otras sustancias químicas como los hipocloritos. Esta aplicación depende especialmente del equipo disponible en cada una de las instalaciones en particular.

Características bacteriológicas

La variedad de bacterias existentes está distribuida en la naturaleza y las que hay en el agua tienen fundamental importancia sanitaria. El agua puede contener parásitos, bacterias, virus y protozoo s que se descargan en el agua con los desperdicios del tipo animal y humano, debido a la costumbre del hombre de arrojar sus residuos a la corriente de agua más cercana.

Encontramos en el agua, bacterias patógenas que causan enfermedades al hombre y a los animales. Entre las enfermedades adquiridas por medio hídrico se encuentran: - La fiebre tifoidea

-La disentería

-El cólera

- Diarrea o gastroenteritis -
Erupciones cutáneas.

El indicador de calidad bacteriológica del agua es la bacteria E. coli. Ninguna muestra de agua que se suministra a una comunidad debe contener E. coli en 100 miligramos de muestra.

El agua es uno de los principales insumos utilizados en la preparación de los alimentos, razón por la cual este programa busca garantizar la calidad del agua que se utiliza en las diversas etapas de la operación del servicio de alimentos. Las fuentes de agua disponibles para consumo humano, industrial, agrícola y otros, se encuentran en la mayoría de las regiones del país, siendo consideradas como una riqueza hidrológica de gran importancia.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN

La desinfección puede llevarse a cabo a través de dos tipos de métodos que se exponen a continuación.

HERVIR EL AGUA

Es una práctica segura y tradicional, siempre y cuando se efectúe por un tiempo no inferior a 15 minutos. Destruye microorganismos patógenos tales como virus y bacterias. Aunque es efectivo como tratamiento casero, no es posible para abastecimiento público de agua.

EL CLORO Y COMPUESTOS DEL CLORO

Tanto el cloro como sus compuestos, se utilizan, en todos los acueductos de Colombia y es la operación más generalizada en las plantas de tratamiento. Hasta el momento es la que ha dado mejores resultados, es de fácil aplicación y tiene efecto residual.

Se aplica en forma de gas o de diversos compuestos que lo contienen tales como: El

hipoclorito de calcio

El hipoclorito de sodio

Otros métodos de desinfección son:

- Irradiación con luz ultravioleta.
- Adición de iones metálicos como cobre o plata.

- Adición de álcalis o ácidos.
- Acción de oxidantes como el ozono y otros halógenos (Iodo)

A continuación, adjunto el producto utilizado en las reservas de agua utilizados y la descripción del producto.





Descripción

1. Cuidados y Mantenimiento: No aplicar sin guantes debido a la corrosión, no permitir que sea manipulado por niños, no utilizar directo en la ropa ni en la piel y nunca mezclar con otro producto químico.
2. Almacenamiento:

–Se debe almacenar en recipientes herméticamente sellados y en un área fresca, seca y bien ventilada.

–Mantenga el producto alejado de las llamas, los materiales combustibles y otras sustancias químicas.

– Debido a que es un agente oxidante fuerte, no se debe almacenar cerca de materiales orgánicos, ácidos, líquidos corrosivos.

3. Contenido: 1 Kg
4. Embalaje: Contenedor plástico blanco (Tarro)
5. Uso: Desinfectante a base de Cloro estabilizado al 91% para aplicación en agua.
6. Medidas de Seguridad: El personal que maneje el producto, debe usar gafas protectoras, ropa enteriza, guantes y botas de neopreno, así como un respirador con careta completa con cartuchos de cloro y filtro contra polvos y vapores
7. Tipo: Químico para piscina (Cloro Granulado)
8. Características: El Cloridex91® es estable bajo condiciones normales de almacenamiento; Evite el contacto con agua, materiales concentrados u otros químicos (material oxidable, hipocloritos, álcalis, etc). Durante la descomposición del producto se pueden producir gases de cloro. Se debe almacenar en un lugar fresco y seco, lejos del alcance de los niños y los animales domésticos.
9. Recomendaciones: Una vez reciba el producto revise su hoja de seguridad, ficha técnica y manual, en caso de no ser recibido ninguno de los anteriores, escribir a comercial@aquaintegral.co con el detalle de sus productos.

*No nos hacemos cargo por mala manipulación o uso de este.

7.3. ASPECTOS GENERALES

El suministro de agua en la sede de la institución se realiza directamente de la red de aguas de Cartagena, la cual es llevada a nuestras instalaciones por medio de tubería PVC. Adicionalmente se cuenta con un tanque de almacenamiento con capacidad de 1000 litros, con el cual, podrá garantizar la prestación del servicio por lo menos de dos (2) día de atención; de material lavable y resistente al deterioro.

7.4. SISTEMA DE POTABILIZACIÓN

El agua utilizada en la fundación es Agua Potable distribuida por el servicio de Aguas de Cartagena, el agua utilizada para el consumo en la fundación es tratada con el filtro del agua, del líquido almacenado en los tanques plásticos de abastecimiento, esta agua es tratada de acuerdo a los estándares establecidos por la Resolución 215 de 2007, emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social de nuestro país.



Los filtros de agua son la mejor solución si estás en una zona de aguas blandas o muy blandas para conseguir un agua de calidad. Si te interesa tener una fuente conectada a la red para tu oficina o lugar de trabajo, existen multitud de empresas que facilitan la distribución e instalación de las mismas. El funcionamiento de los filtros de una fuente de agua es muy sencillo.

Pasos a seguir:

El proceso del filtro de agua es muy sencillo: las partículas sólidas que se encuentran en el agua se separan mediante un medio filtrante, o filtro en este caso carbón activo, que permite el paso del fluido a su través, pero retiene las partículas sólidas.

El carbón se vuelve activo después de calentarlo entre 800 y 1000C en ausencia de oxígeno. Después de este proceso se crean millones de microscópicos poros en su superficie que serán los que ayuden en el proceso de filtrado.

Una vez que el agua pasa por el carbón activo, este actúa como imán atrapando las impurezas. Como resultado se obtiene un agua pura, limpia y sin olores ni sabores no deseados.

75. ACTIVIDADES PARA CONTROL DEL AGUA POTABLE

Para garantizar la calidad del agua almacenada en el tanque de reserva de 1000 litros, la fundación ha establecido un protocolo de limpieza y desinfección de este, que será realizado por una empresa o persona idónea, avalada por la entidad competente; con una frecuencia de cada 6 meses.

Se considera a sí mismo la desinfección del agua almacenada con el siguiente proceso usando hipoclorito de sodio (cloro) Pasos a seguir para clorar el agua:

Busque un recipiente limpio equivalente a un litro

Utilice una solución de hipoclorito de uso doméstico puro, descarte el que trae aroma u otros aditivos

A un litro de agua, agregue entre dos y cinco gotas de la solución e hipoclorito y deje reposar durante 30 minutos

El agua a clorar debe ser transparente, limpia

Almacene en recipientes protegidos y tapados el agua tratada.

El cloro elimina el 99.9% de las bacterias y virus que afectan la salud Así mismo se consideran otras opciones para darle calidad al agua de consumo mediante el proceso de hervido durante 10 minutos. Tras la ebullición protéjala en recipientes limpios y seguros donde no se contamine

Evite que menores de edad estén cerca de la olla donde hierva el agua para evitar quemaduras **Almacenamiento**

Un consejo básico y muy útil es el uso de recipientes limpios con boca estrecha porque disminuyen la contaminación y el riesgo que se presente diarrea.

7.6. PLAN DE CONTINGENCIA DE AGUA SEGURA

El servicio de agua prestado por la empresa Aguas de Cartagena es continuo y la calidad del agua cumple con lo establecido en la normatividad nacional. En caso de cortes del servicio programado y/o espontáneo, la fundación hará uso inmediato de los tanques de reserva de agua, que garantizan el funcionamiento del servicio de alimentación durante 48 horas. Una vez superado este tiempo, y si el servicio de agua no se ha restablecido por la empresa Aguas de Cartagena, la fundación comprará 15 botellones, cada uno de 20 litros que serán destinado para el servicio de alimentación exclusivamente. De igual forma, se iniciarán los contactos con Bomberos y con las empresas privadas que tienen la posibilidad de vender agua potabilizada.

7.7. VERIFICACIÓN DE LAS INSTALACIONES HIDRÁULICAS

La red de suministro de agua del inmueble se encuentra al interior de toda la edificación garantizando que se puedan abastecer las diferentes áreas que requieren agua para el funcionamiento normal de la fundación. La tubería utilizada para el transporte del agua y para el mantenimiento de la presión de la misma de 1 y 1,5 pulgadas.

El personal de servicios generales será el primer filtro para la inspección del correcto funcionamiento de la red de tuberías y griferías internas, en caso de presentarse alguna fuga de agua o daño en alguna de las tuberías, se presentará un reporte a la coordinación para que se tomen las medidas correctivas en el menor tiempo posible evitando al máximo poner en riesgo la prestación del servicio.

Es importante mencionar, que también las personas que laboran en la entidad y que hacen uso constante del agua deberán informar a la coordinación cualquier problema referente al suministro del agua.

78. VERIFICACIÓN DE LA CALIDAD DEL AGUA

Para realizar este proceso se tendrá como punto de referencia lo expuesto en la Resolución 2115 del 2007 frente a los parámetros de calidad del agua:

Parámetro	**Valor**
Potencial de hidrogeno (pH)	Entre 6.5 y 9 unidades de pH
Cloro libre residual	Entre 0.3 mg/L y 2 mg/L

79. PROCEDIMIENTO OPERATIVO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

AREA	PROCEDIMIENTO	FRECUENCIA	ELEMENTOS	RESPONSABLE
Tanque de Almacenamiento de agua	Programar la fecha de la actividad con anterioridad suficiente.	Cada seis meses	Certificado de lavado y desinfección de tanque	Líder proceso Alimentación y Nutrición
	El día anterior se cierra el registro de entrada del acueducto externo.			
	Seleccionar la Empresa que realizará el procedimiento de lavado de tanques, la cual debe contar con:			
	Concepto sanitario favorable emitido por la secretaria Concepto sanitario favorable emitido por la Departamento Distrital de salud DADIS , este último será adjuntado a la certificación de lavado y desinfección que emita la empresa.			
	Solicitar y archivar el Certificado de Lavado y Desinfección de Tanques emitido por la Empresa seleccionada			
OBSERVACIONES	Recordar solicitar a la empresa: Concepto Sanitario Favorable emitido por la Secretaria Distrital de Salud. El certificado de lavado y desinfección de tanque. Ficha técnica del producto desinfectante utilizado en el procedimiento.			

FORMATO DE VERIFACIÓN DE CALIDAD DEL AGUA

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR– MODALIDAD HOGAR DE PASO-CASA HOGAR

FECHA **AÑO: _____**		Lugar de toma de la muestra	Cloro residual (mg/L)	Responsable	Observaciones
Día	Mes				

OBSERVACIONES

FORMATO DE INSPECCIÓN DE GRIFERÍA Y TUBERIA EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN

FUNDACIÓN HIJOS DE BOLIVAR– MODALIDAD HOGAR DE PASO-CASA HOGAR**.**

FECHA **AÑO: _____**		Goteo		Presión del agua (100 y 150 Kpa)		Filtraciones		Responsable
Día	Mes	Si	No	Si	No	Si	No	

OBSERVACIONES

S.A.C Servicios Ambientales de Calidad Freelance

SAC FREELANCE (SERVICIOS AMBIENTALES DE CALIDAD)

DIRECCION: Barrio -San Fernando CALLE Calamary Mz-2 Lt-14A 2piso Apto 1

Tel:3016164359-3016113070,Correo: sacfreelanceinfo@gmail.com

Facebook: S.A.C Freelance-Servicios ambientales instagram: @fumigacionempresarial

Nit:45528461-3

CERTIFICADOS POR EL DADIS

CERTIFICADO

SACL013

DE LAVADO Y DESINFECCION DE TANQUE DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

Que en este establecimiento se efectuó LAVADO Y DESINFECCION TANQUE de almacenamiento de agua potable, conforme a la normatividad vigente .

FECHA: **12 DE FEBRERO DEL AÑO 2024**

NOMBRE: **EMPRESA HOGAR DE PASO LUZ Y VIDA**

NIT: **800197844-1**

DIRECCION: **BARRIO alameda la victoria Mz-LL Lt-2**

CIUDAD: **Cartagena/Colombia**

VENCIMIENTO: **12 DE AGOSTO DEL AÑO 2024**

Insecticidas: K of htrineec 25, Malatión 96%, Icon, Lorban, Cipermetrina, Blatanex
Rodenticida: Klerat, musal, strom & stop y otros.
BLATTANEX 2,15 Gel para cucarachas

ANGELICA MARIA PUELLO VARGAS

S.A.C Servicios Ambientales de Calidad NIT. 45528461-3 ESTE ESTABLECIMIENTO REALIZO SERVICIOS AMBIENTALES

NO ACEPTE COPIAS SOLO EL ORIGINAL

7. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

7.1 INTRODUCCION

El presente Programa de Capacitación, ha sido diseñado para el Manipulador de Alimentos directo e indirecto que labora en las diferentes Áreas del servicio de alimentación de las unidades de servicio de la Fundación Hijos de Bolívar, de acuerdo con los requerimientos exigidos por las autoridades sanitarias nacionales y contempla diferentes temas relacionados con la higiene alimentaria, conceptos básicos de sistemas de inocuidad y protección al medio ambiente, entre otros.

La normatividad vigente en Colombia Resolución 2674 del año 2013 expresa: "Los empresarios deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos y otros medios efectivos de actualización. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias “.

Los diferentes temas para capacitar han sido diseñados, considerando las necesidades del servicio, con el fin de hacer más efectivas las capacitaciones y lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos en cada tema. De igual forma, se han incluido dentro del cronograma, charlas y temas de formación, enfocados en sensibilizar al personal para el cambio.

7.2 OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Mantener, proporcionar y mejorar los conocimientos, habilidades y competencias necesarias de los manipuladores de alimentos de la Fundación Hijos de Bolivar, y así garantizar el continuo desarrollo del personal.

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Cumplir con el cronograma de capacitación establecido para todas las manipuladoras de alimentos, con el número de horas de capacitación establecido (10 H.H.).
    - Dar cumplimiento a los requisitos establecidos Resolución 2674 del año 2013, desarrollando un programa de capacitación continuo y permanente.
- Darle cumplimiento a las directrices emitidas en la guía técnica de alimentación y nutrición de los programas misionales de Icbf v5.
- Realizar evaluaciones tanto al personal capacitado, como a los capacitadores, en los temas referentes a inocuidad del producto y aseguramiento de la calidad.

7.3 ALCANCE

El presente programa ha sido diseñado para el personal manipulador de las unidades de servicio de la Fundación hijos de Bolívar.

7.4 DEFINICIONES

• **Alimento**: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

• **Ambiente:** Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

• **Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

• **Desinfección:** Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- **Fumigación:** Aplicación de sustancias gaseosas capaces de destruir la vida animal, específicamente insectos y roedores.

• **Higiene de los alimentos:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

- **HACCP:** Iníciales que en inglés significan “Hazard Analysis Critical Control Point” y en español se traduce “Análisis de Peligros ycontrol de Puntos de Críticos”.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o materias primas.

- **Inocuidad de los Alimentos:** Garantía en cuanto a que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que estén destinados
- **Limpieza:** Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
- **Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.
- **Materia prima:** Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Medida Preventiva o de Control:** Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

4. MARCO TEÓRICO

El concepto moderno de producción de alimentos con características de inocuidad ha obligado a implementar en los servicios de alimentación, un plan de capacitación continuo, dirigido al personal manipulador, como herramienta para la creación de las condiciones que lleven a lograr este objetivo.

El presente programa está conformado por 9 temas relacionados con el desarrollo de las actividades propias del desarrollo de los servicios de alimentación de los centros de desarrollo infantil, los cuales encierran los conceptos básicos, que todo manipulador de alimentos debe conocer; ampliando los conocimientos y el dominio de los diferentes temas, relacionados con la actividad del manipulador. Estos temas están elaborados en un lenguaje sencillo que permite llegar incluso a personas con escaso nivel de escolaridad y ubican al manipulador dentro de su contexto propio de su trabajo.

El programa se apoya en capacitadores tanto internos como externos quienes, dependiendo del tema que se trate, enriquecen la formación de los participantes, ya que están relacionados de manera directa su actividad.

8. PROGRAMA DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Tema	Objetivo	Metodología	Duración	Responsable
Buenas prácticas higiénicas	Identificar las diferentes acciones que se deben realizar en el servicio de alimentación para mantener el espacio de trabajo limpio	Charla teórica	60 minutos	Nutricionista Dietista
Buenas prácticas de manufactura	Reconocer los diferentes procesos que se deben poner en marcha durante la preparación de alimentos para reducir el riesgo de contaminación	Charla teórica-practica en el servicio de alimentación	90 minutos	Nutricionista Dietista
Minuta patrón, ciclos de menús y uso de guía de preparaciones de alimentos	Fortalecer el uso del documento por parte del personal manipulador de alimentos para la correcta preparación de los diferentes alimentos planteados en el ciclo de menús.	Taller y juego de roles	60 minutos	Nutricionista Dietista
Uso de lista de intercambios	Garantizar el correcto uso de la selección de alimentos con características nutricionales por parte del personal manipulador de alimentos	Charla y taller práctico	90 minutos	Nutricionista Dietista
Estandarización de porciones	Cumplir con los gramajes y volúmenes de cada uno de los alimentos definidos en la minuta patrón	Taller práctico	90 minutos	Nutricionista Dietista

Adecuado uso de implementos	Estudiar los manuales y/o instrucciones de uso de los diferentes equipos utilizados en la preparación de los alimentos	Charla	60 minutos	Nutricionista Dietista

Preparación de soluciones desinfectantes para frutas y verduras	Identificar los volúmenes correctos a usar para la desinfección de frutas y verduras	Taller práctico	60 minutos	Nutricionista Dietista
Enfermedades Transmitidas por alimentos	Explicar los riesgos y consecuencias para la salud del consumo de alimentos contaminados por microorganismos	Charla	60 minutos	Nutricionista Dietista
Importancia de las vitaminas y minerales para el cuerpo humano	Exponer los beneficios que trae para la salud el consumo diario de frutas y verduras	Charla	60 minutos	Nutricionista Dietista

Este programa de capacitación continua garantiza el mínimo de horas anuales de 10 horas dirigidas al personal manipulador de alimentos de la institución, es importante aclarar que este requisito no exonera la actualización anual del personal de alimentos por entidad territorial en salud adscrito al DADIS.

El desarrollo temático se realizará acorde a las orientaciones de la guía técnica de alimentación y nutrición de los programas misionales de Icbf v5, el coordinador del cdi revisa mensualmente la realización de las cualificaciones programadas desde los componentes de calidad del programa de primera infancia en el cual se incluye la cualificación al personal manipulador de alimentos.

REFERENCIAS

1 Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución 2674 de 2013. Recuperado de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf

2 Instituto Colombiano de Bienestar Familiar. (2018). Guía técnica del componente de alimentación y nutricional para los programas y proyectos misionales del ICBF. Recuperado de https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/procesos/g6.pp_guia_tecnica_del_componente_de_alimentacion_y_nutricion_icbf_v4.pdf.

3 https://www.monografias.com/trabajos102/modelo-plan-saneamiento-basicoescuelas-y-proyectos/modelo-plan-saneamiento-basico-escuelas-yproyectos2.shtml

4 https://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/ciencias/tesis141.pdf

5 https://www.minambiente.gov.co/images/GestionIntegraldelRecursoHidrico/pdf/Legislaci%C3%B3n_del_agua/Resoluci%C3%B3n_2115.pdf

6 Guía técnica del componente de alimentación y nutrición para los programas y proyectos misionales del ICBF V5.

7 Minuta patron de Icbf para los programas de Icbf acorde a los grupos etareos correspondientes, ciclos de minutas, listas de intercambios, guía de preparaciones aprobado por Icbf para el operador en la presente vigencia.