Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Francisco y Clara
Fecha	04/12/2024 02:45 p.m – 3:15 pm.
Tema	Inducción y re inducción en operación de apoyos alimentarios, manejo minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional y minuta de alimentos.
Desarrollo	**OBJETIVO** Realizar capacitación para reforzar el conocimiento del personal auxiliar del servicio de alimentos y servicios generales, correspondiente al componente de nutrición y salubridad, **INTRODUCCIÓN** Se realiza reunión con el propósito de capacitar y reforzar el conocimiento acerca del componente de nutrición, especialmente lo relacionado con operación de apoyos alimentarios, manejo minuta de alimentos, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional manejo de minuta de alimentos. **RECURSOS** Profesionales de nutrición, personal auxiliar del servicio de alimentos y servicios generales, computador, diapositivas, anexo técnico **METODOLOGIA** Desarrollo de la actividad mediante exposición del tema a través de diapositivas explicativas relacionadas con el tema. Al término de la capacitación se aclararon algunas dudas e inquietudes y se realizó evaluación con formato post test. **ORDEN DEL DÍA**: 1. Convocatoria a la reunión. 2. Socialización objetivo 3. Desarrollo del Tema 4. Retroalimentación 5. Diligenciamiento formato post test y de asistencia **DESARROLLO:** 1. Se realizó convocatoria del personal auxiliar del servicio de alimentación y servicios generales, al salón de reuniones teniendo en cuenta medidas de autocuidado y bioseguridad. 2. Se dio inicio a la reunión siendo las 02:45 pm, explicando a los asistentes el objetivo de la capacitación el cual corresponde el reforzar conocimiento respecto a inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios,

minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional y minuta de alimentos.

3. Se realizó pre test en forma de lluvia de ideas con preguntas al azar, relacionadas al tema principal, con el fin de indagar que información conocían al respecto.
   Para continuar, se socializó el componente nutrición y salubridad , en cuanto a los procedimientos de operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la SDIS, vigilancia nutricional y promoción en estilos de vida saludable: alimentación , nutrición y actividad física y los documentos y formatos asociados a estos, los cuales se encuentran publicados en la página web de la secretaria distrital de integración social sistema integrado de gestión- SIG.
   Luego se socializaron los horarios para el suministro de los cinco tiempos de comida (desayuno, nueves, almuerzo, onces y cena), establecidos en el anexo técnico modalidad moderada.
   Seguidamente se explicó la minuta de alimentos, su definición, se socializo los ciclos de menú para 28 días, entregados por la Secretaría Distrital de Integración Social, para su implementación.
   Después, se indicaron los componentes para cada tiempo de comida que debe tener la minuta patrón. Además se explicó que teniendo en cuenta que existe ciertos alimentos como frutas, verduras y tubérculos que no se encuentran en periodo de cosecha durante todo el año , la SDIS autoriza al asociado a realizar máximo un (1) intercambio de alimentos al día y máximo cuatro (4) intercambios a la semana; se explica que los intercambios propuestos deben encontrarse dentro del mismo grupo de alimentos, es decir, no se puede cambiar tubérculo por fruta o verdura o viceversa, y manteniendo el tipo de preparación establecida en cada uno de los menús; además se especificó que los intercambios de alimentos deben ser propuestos y avalados por los nutricionistas .
   Por otra parte, se socializaron los formatos del listado de modificaciones alimentarias por participante y formato de modificaciones alimentarias enviados por el equipo técnico subdirección para la vejez, de la secretaria de Integración Social.
4. Seguidamente se realizó retroalimentación de los temas desarrollados, mediante lluvia de ideas, en donde de forma aleatoria, se realizaron preguntas referentes a los temas expuestos.
5. Para finalizar, se realizó entrega del formato pos test de la capacitación con el fin de evaluar, la apropiación del tema desarrollado durante la reunión, luego se realizó diligenciamiento del formato de asistencia; se dio por terminada la reunión siendo las 03:15 pm

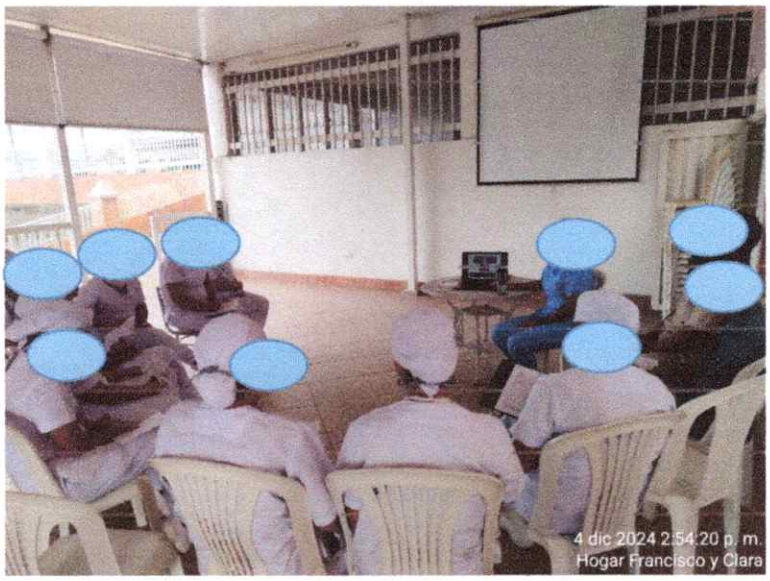
ANEXOS:

- Registro fotográfico de la asistencia a la capacitación
- Formato planilla de asistencia

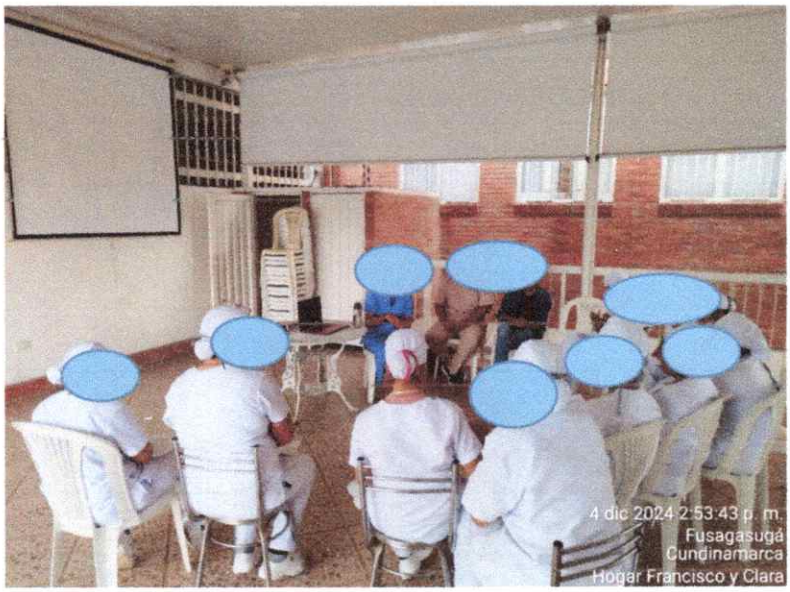
	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Se anexa planilla de asistencia		

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos			
Próxima reunión	Enero 2025		
Elaboró	Jenny Stella Novoa Agudelo Nutricionista Dietista	Erik Estrada Castro Nutricionista Dietista	María Angélica Ávila Nutricionista Dietista

REGISTRO FOTOGRAFICO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR FRANCISCO Y CLARA		
04 Diciembre de 2024	**1.4. REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACION AUXILIARES SERVICIO ALIMENTOS Y GENERALES**	**CONVENIO 8142-2024**



-



PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Sandra milena Tapparife FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - b. Una bitácora para escribir novedades
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X b. Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Yeny Wilches G. FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - a. Una bitácora para escribir novedades
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Hector Jose Bustamante FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - b. Una bitácora para escribir novedades
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Liliana Torres FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - a. Una bitácora para escribir novedades
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Andrea Perez FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - b. Una bitácora para escribir novedades
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (V)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Yenifer Zadacona Campos FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - a. Una bitácora para escribir novedades
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Dolly Morales M FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     a. El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     b. Una bitácora para escribir novedades
     c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   b. Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (X)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Flor Elvira Torres FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     a. Una bitácora para escribir novedades
     b. El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   b. Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (X)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: María Camila Ramírez FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - b. Una bitácora para escribir novedades
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X b. Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Paola Jisell Rodríguez FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     - a. Una bitácora para escribir novedades
     - X b. El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     - c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     - d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   - a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   - X b. Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   - c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   - d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Monse Sanchez FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     a. X El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     b. Una bitácora para escribir novedades
     c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   b. X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN NUTRICIÓN

Hogar Francisco y Clara

TEMA: Inducción y reinducción en operación de apoyos alimentarios, minuta patrón, ciclo de menús, análisis del aporte nutricional, ciclo de menús minuta de alimentos.

POST TEST

NOMBRE: Gyun Lobo B. FECHA: 04/12/2024

1. Marque con una X la respuesta correcta:
   - Una minuta de alimentos es :
     a. X Una bitácora para escribir novedades
     b. El eje de todo servicio de alimentación, se define como una guía de los grupos de alimentos y las porciones a ofrecer por cada grupo de alimentos
     c. Un listado de alimentos por pedir a un proveedor
     d. Ninguna de la anterior

2. El ciclo de menús:
   a. Permite suministrar las mismas preparaciones dos o mas días consecutivos
   b. X Es una lista de preparaciones con base en la minuta patrón, para un periodo determinado de tiempo,
   c. Las preparaciones se deben ofrecer por separado, y se aceptan preparaciones mixtas y combinadas.
   d. Todas las anteriores

3. Responda falso o verdadero según corresponda:
   - Se puede realizar máximo un intercambio de alimento al día, y cuatro (4) intercambios a la semana de frutas, verduras o tubérculos. (V)
   - Los tiempos de comida suministrados en la institución son cinco: Desayuno, nueves, almuerzo, onces, y cena (V)
   - Los auxiliares de alimentación realizan los cambios de preparaciones sin ninguna autorización por parte del nutricionista (F)

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código:	FOR-GD-023
Versión:	2
Fecha:	Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página:	1 de 1

Tema: Induccion y Reinduccion Operación de Apoyos alimentarios, minuta patron, ciclo de menus, analisis aporte nutricional — Lugar o Localidad o Sede: Salon Reuniones — Fecha y hora: 04/12/2024 · 2:45 pm 3:15 pm

Nombre responsable: Jenny Nova - Erik Estrada - Ma Angelica Avila — Dependencia responsable: Subdirección para la Vejez

ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad		Entidad / Dependencia	Rol / Cargo	Planta / Contratista	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
		Tipo	Número						
1	Gyam Cabra Rua	c.c.	1069743145	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Aux S. Generales	Contratista	Domicyra6 @gmail	3203153285	
2	Monica Alejandra Sanchez	c.c.	1069741429	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulacion Alimentos	Contratista	alejo152925@hotmail.	3007691834	Alejandra S.
3	Alba Luca Rodriguez	c.c.	20391616	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Manipulador	Contratista		3133154704	
4	Yenifer Adaca Coronel.	c.c.	1001945566	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3145249902	
5	Liliana Torres	c.c.	1069788351	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador Alimentos	Contratista		3007364808	
6	Jenny Wilches G	c.c.	1124822(A	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador de alimentos	Contratista		3012331329	
7	Sandra milena Tenje	c.c.	24731192	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	ten. Alimentos	Contratista		3132369081	
8	Hector Joel Az	c.c.	4483874	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	mgt	Contratista		3102781331	
9	Paola Jisel Rodriguez	c.c.	1001569631	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Auxiliar de Servicios Generales	Contratista		3106747078	
10	Yuri A Rincon C	c.c.	1069711B35	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Servicio Generales	Contratista		3042517193	Yuri A Rincon
11	Flor Elvira Guzman	c.c.	39623961	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	manipulador alimento	Contratista		3227066184	
12	Andrea Diza Parra	c.c.	1069734474	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3053647227	
13	Dolly Morales R	c.c.	2000201545	Comunidad de cuidado Hogar Francico y Clara	Manipulador Alimentos	Contratista		3132991413	
14	Maria T. Sanchez.	c.c	39.707.726	Comunidad de cuidado Hogar Francisco y Clara	S. Generales			3213889240	Maria T. Sanchez
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.