ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS FORMATO ACTA DE VISITA DE SEGUIMIENTO EN CAMPO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD CONVENIOS DE ASOCIACIÓN VIGENCIA 2024-2	FORMATO NO CONTROLADO PAGINA 1 de 11

Fecha de Visita	10	1	2025	Hora Inicio	8:30 a. m.	Hora Finalización	4:30:00 p m.

Capitulo A. INFORMACIÓN UNIDAD OPERATIVA

1. Identificación

Nº Convenio/Vigencia: 9306-2024 Nombre Asociado: CORPORACIÓN CORMECAV

Nombre Comedor Comunitario : 113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA

Fecha Inicio Operación: 3/12/2024 Fecha Final Operación: 30/04/2025

Nombre Responsable del Servicio: ALBA MADIS NEIRA

2. Ubicación

Localidad: KENNEDY Barrio: BELLAVISTA Dirección: CARRERA 40 SUR # 94C -50

Tel: NA Cel.: 3224320491 Correo Electrónico: BELLAVISTA9306-2024@OUTLOOK.COM

3. Cobertura

Cobertura Diaria Contratada: 400 Nº Personas Beneficiarias en Atención: 396

Beneficiarios Autorizados por Plan de Compras: 380 Total Asistencia del Día: 375 Total Histórico de Asistencia: NA

Capitulo B. ESPACIO FÍSICO FUNCIONAL - INFRAESTRUCTURA

Categoría 1: Áreas del Comedor Comunitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
1	Área de recibo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente, permitiendo realizar las actividades de verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los alimentos que se reciben, aislada de cualquier riesgo de contaminación física, química y/o biológica.	C [ ] NC [ ] NA [X]	2	Área de almacenamiento de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente garantizando la temperatura, humedad y circulación del aire que se requiere para cada alimento.	C [ ] NC [ ] NA [X]
3	Área de preparación de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y se encuentra distribuida física o espacial en cuatro (4) zonas básicas (caliente, fría, pre-alistamiento e higienización), debidamente señalizadas. La zona de higienización cuenta con lavamanos con grifo de accionamiento no manual dotado con dispensador de jabón, toallas desechables o equipos automáticos para el secado de manos en buen estado, debidamente señalizado y ubicado en las áreas de elaboración o próximos a estas para la higiene del personal manipulador de alimentos.	C [ ] NC [X] NA [ ]	4	Área para la distribución de alimentos permanece en óptimas condiciones de limpieza y orden; cuenta con los elementos necesarios, en condiciones higiénicas, que faciliten la distribución de los alimentos a los beneficiarios	C [ ] NC [ ] NA [X]
5	Área de consumo de alimentos cumple con las condiciones higiénico-sanitarias y cuenta con iluminación y ventilación natural o artificial suficiente. Esta área está dotada de mesas y sillas de material que faciliten la limpieza, desinfección y la comodidad de los beneficiarios; disponiendo de las sillas (puestos) de acuerdo con la cantidad de beneficiarios asignados para el consumo de alimentos por turno.	C [ ] NC [ ] NA [X]	6	Área de instalaciones sanitarias cumple con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y cuenta con servicio sanitario en cantidad suficiente para uso público, con batería sanitaria en buen estado de funcionamiento (lavamanos e inodoros) y dotado de los siguientes elementos de aseo: caneca con tapa de accionamiento de pedal con bolsa permanente, dispensador con jabón líquido, papel higiénico y elementos para el secado de manos (toallas de papel o secador de manos eléctrico) y en las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [ ] NC [ ] NA [X]
7	Área de alistamiento de personal esta separada de los servicios sanitarios (inodoro o cisternas), áreas de almacenamiento y preparación de alimentos, y cuenta con casilleros o lockers en buen estado para la ubicación de los elementos personales y ropa de diario. Así mismo, se encuentra en adecuadas condiciones de limpieza y desinfección.	C [X] NC [ ] NA [ ]	8	Área de higienización para elementos de aseo cumple con las condiciones higiénico sanitarias establecidas por la normatividad sanitaria vigente y es un espacio exclusivo para el lavado de los elementos de aseo, ubicado en un lugar que no genere riesgo de contaminación diferente al área de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
9	Área de almacenamiento de agua potable dispone de tanque(s) en material higiénico sanitario, hermético (no es permitido tanque de asbesto o cemento), con capacidad suficiente mínima de 500 litros y cuenta con el certificado de higienización con tiempo de expedición no mayor a 6 meses (conforme lo señalado en el Decreto 1575 de 2007 y Resolución 2115 de 2007), emitido por una empresa vigilada por la Secretaría Distrital de Salud-SDS, con concepto sanitario favorable de la empresa, ficha técnica de los productos utilizados y descripción del proceso realizado. **Fecha Lavado Tanque:** Día __23___ Mes __10__ Año __2024__ **Material:** __Concreto__ **Nº Tanques:** __1_ **Capacidad Total:** __60000L__ **Empresa:** __ECOFLORA____ **Concepto Sanitario:** __NA__ **Fecha Concepto:** Día __NA__ Mes __NA___ Año ___NA___	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
10	Área para almacenamiento de productos químicos tales como jabones, detergentes, desinfectantes, desengrasantes, etc.; está debidamente identificado, organizado y señalizado; ubicado en un lugar alejado del área de preparación y almacenamiento de alimentos para evitar el riesgo de contaminación química.	C [X] NC [ ] NA [ ]	11	Área de almacenamiento de combustibles cumple con las características establecidas en el anexo técnico para el uso de gas GLP (gas propano).(Caso que se requiera)	C [ ] NC [ ] NA [X]

Capitulo C. COMPROMISOS COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Categoría 1: Subcomponente Suministro Alimentario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
12	Aplica el procedimiento "Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS" y el "Procedimiento Abastecimiento de Alimentos", con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos asociados a estos	C [X] NC [ ] NA [ ]	13	Implementa el ciclo de menús, minuta patrón y análisis del aporte nutricional para los distintos grupos de edad determinados por la SDIS, cumpliendo con lo descrito para intercambios de alimentos y suministrando las raciones a la población beneficiaria, acorde con las condiciones establecidas en el anexo técnico	C [X] NC [ ] NA [ ]
14	Mantiene disponible en un lugar visible del Comedor Comunitario, las minutas patrón, el ciclo de menús y los documentos de análisis de aporte nutricional a las personas manipuladoras de alimentos, así como el ciclo de menús y el menú del día para visualización de las personas beneficiarias del servicio.	C [X] NC [ ] NA [ ]	15	Ofrece menús especiales en las fechas de navidad y fin de año conforme los criterios establecidos por la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
16	Utiliza la totalidad de ingredientes listados en el análisis del aporte nutricional para cada preparación y de acuerdo con los aspectos señalados en el anexo técnico numeral 5.1.1.1.2. *Ciclo de menús*	C [X] NC [ ] NA [ ]

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Sopa o cazuela			
Cereal			
Verdura o ensalada	Pepino cohombro	12,9	13
	Tomate	12,9	13,1
	Ensalada	27,7	27,9

Menú	Ingredientes	Peso Neto Requerido (kg)	Peso Neto Utilizado (kg)
Proteína	Pechuga pollo	37	37
Tubérculo o plátano			
Bebida de fruta	Pulpa de mango	27	27
	Azucar	2,5	2,5
Postre	Manzana	16,1	16,2
	Queso	20	20,86

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
17	Cualifica al talento humano del Comedor Comunitario en el procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS, el Procedimiento Abastecimiento de Alimentos, con sus documentos y formatos asociados, manejo de minuta patrón, ciclo de menús, análisis nutricionales, estandarización de utensilios y porciones servidas, recepción de alimentos y conocimiento de los criterios mínimos de aceptación y rechazo; en los tiempos señalados en el anexo técnico. **Fecha Minuta Patrón:** Día __11___ Mes __12__ Año __2024__ **Fecha: Estandarización**: Día __11___ Mes __12__ Año __2024___ **Fecha Procedimiento:** Día 11_ Mes __12___ Año ___2024____ **Fecha Recepción-Criterios**: Día __06___ Mes __12__ Año __2024__	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 2: Subcomponente Vigilancia Nutricional

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
18	Profesional en Nutrición y Dietética participa en las actividades de fortalecimiento técnico en toma de medidas antropométricas, sensibilización en vigilancia nutricional y las demás programadas por la Subdirección de Nutrición **Fecha Fortalecimiento Toma medidas antropométricas:** Día __10__ Mes __08__ Año __2023__ **Fecha Sensibilización Vigilancia Nutricional:** Día __11__ Mes __12___ Año ___2024___ **Fecha Socialización Clasificación Nutricional:** Día __08___ Mes __11___ Año ___2024____	C [X] NC [ ] NA [ ]	19	Profesional en Nutrición y Dietética realiza la toma de datos antropométricos, disponiendo de los equipos (balanza digital y tallímetro), en las condiciones señaladas en el anexo técnico. **Fecha Toma de datos antropométricos:** Día __07__ Mes _01__ Año ___2025___ Presenta medición a todos los beneficiarios con un total de 189 tomas, sin embargo aun no se encuentra en el SIRBE.	C [X] NC [ ] NA [ ]
20	Registra y presenta el reporte de digitación de medidas antropométricas en el sistema misional SIRBE de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico	C [ ] NC [ ] NA [X]	21	Realiza orientación y abordaje a los casos identificados con malnutrición, atendiendo la línea técnica de la Subdirección de Nutrición.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Categoría 4. Subcomponente Salubridad

4.1. Concepto Sanitario

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
22	Cuenta con el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, emitida por la autoridad sanitaria competente con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos con fecha de expedición inferior a un (1) año. Cumple con las exigencias dejadas por la autoridad sanitaria en el acta. Si cuenta con concepto sanitario superior a un (1) año el ASOCIADO realiza los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente **Concepto:** _____FAVORABLE _____ **Porcentaje de Cumplimiento:** __91,5__ **%** **Fecha:** Día: ___18___ Mes: ___12__ Año: ____2024____ **Nº Acta:** _____AS02C138340_____ **Hospital/Subred:** _____SUBRED SUR OCCIDENTE_____	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2. Procesos del Servicio de Alimentación

4.2.1. Compra de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
23	Da cumplimiento con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes y complementarias, así como los lineamientos técnicos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, el INVIMA y la SDIS. Para el caso de productos cárnicos cumple rotulado de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007.	C [X] NC [ ] NA [ ]	24	Elabora e implementa un plan de compras de alimentos de acuerdo con los formatos "Plan de compras consolidado mensual asociados" y "Plan de Compras semanal asociados" publicados en el SG de la SDIS de acuerdo con el ciclo de menús y análisis nutricional con su respectivo cronograma. Se adquiere cárnicos, abarrotes, tubérculos, frutas, verduras y lácteos para las preparaciones garantizando su disponibilidad para mínimo dos (2) días de operación y de acuerdo a las condiciones establecidas en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
25	Cuenta con las fichas técnicas y conceptos sanitarios favorables o favorable con requerimientos con fecha no superior a un (1) año de los proveedores directos de pollo, pescado, cárnicos, leche y derivados y pulpas de fruta. Adicionalmente, para pollo y carne presenta autorización sanitaria de acuerdo con el Decreto 1500 de 2007 y para lácteos y derivados registro sanitario de acuerdo con la Resolución 719 de 2015. Si cuenta con conceptos sanitarios superiores a un (1) año, el ASOCIADO solicita al proveedor o proveedores los trámites correspondientes a la inscripción y solicitud de la visita de inspección, vigilancia y control frente a la autoridad sanitaria competente, dejando evidencia de la gestión realizada	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Fecha Concepto Sanitario	Concepto	Fecha Autorización Sanitaria /Registro-Permiso o Notificación sanitaria
Pollo	IMPERIO CARNES	5/06/2024	Favorable	AS: 30/06/2020
Carne	IMPERIO CARNES	5/06/2024	Favorable	AS: 30/06/2020
Leche	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0022795-2022
Queso	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0026008-2023
Yogurt	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0012976-2021
Helado	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0030574-2024
Crema de leche	MAKRO	17/09/2024	Favorable	RSA0010691-2020
Huevos	MAKRO	17/09/2024	Favorable	____
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	6/11/2024	Favorable con requerimientos	____
Pulpas	HORTY PULPAS	16/05/2024	Favorable	____

4.2.2. Transporte de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
26	Cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29 y demás normas vigentes relacionadas con el transporte de alimentos y cuenta con las actas de inspección, vigilancia y control de los vehículos con concepto favorable y fecha de expedición inferior a un (1) año. Los conceptos sanitarios de los vehículos transportadores son acordes a la naturaleza de los alimentos a transportar y realiza seguimiento a las condiciones de transporte mediante el Formato Transporte de Alimentos FOR-PSS-232.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Alimento	Proveedor	Placa Vehículo	Fecha Concepto Sanitario	Concepto
Pollo	IMPERIO CARNES	SLJ 839	13/06/2024	Favorable
Carne	IMPERIO CARNES	SLJ 839	13/06/2024	Favorable
Pescado	COMERCIALIZADORA FRESMAR	WCU275	1/03/2024	Favorable
Leche	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Queso	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Yogurt	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Helado	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Crema de leche	MAKRO	WHO 764	31/08/2024	Favorable
Huevos	MAKRO	JTZ 701	5/10/2024	Favorable
Pulpas	HORTY PULPAS	GZZ 809	20/03/2024	Favorable

4.2.3. Recibo o Recepción de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
27	Implementa lo establecido en el Instructivo Recepción de alimentos (INS-PSS-012) publicado en el SG de la página web de la SDIS, junto con los formatos Recepción de alimentos (FOR-PSS-230) y Control de entrada y salida de alimentos asociados (FOR-PSS-236), debidamente diligenciados	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.2.4. Almacenamiento de Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
28	Los alimentos que requieren cadena de frío son almacenados en condiciones de temperatura de refrigeración no mayores a 4ºC +/-2ºC o congelación hasta -24ºC y se implementa los formatos "Control de temperatura de equipos de refrigeración (FORPSS-238) y Control de temperatura de equipos de congelación (FOR-PSS-238. Los alimentos no perecederos empacados individualmente, como granos y otros que presenten largos períodos de vida útil se almacenan a temperatura ambiente, sin contacto directo de la luz solar, sin presencia de humedad y se ubican en estanterías de manera organizada.	C [X] NC [ ] NA [ ]	29	Los alimentos se rotulan con: Nombre del alimento, fecha de ingreso, fecha de egreso o fecha de vencimiento para productos empacados, número de lote cuando aplique. Para almacenamiento de alimentos en refrigeradores y congeladores, se evita la contaminación cruzada y son empacados en recipientes herméticos o bolsas de polietileno transparentes evitando goteos y fugas. Los huevos son almacenados a temperatura ambiente (no superior a 25 °C), en un recipiente plástico higienizado, rotulado con la fecha de vencimiento tomada del empaque original	C [X] NC [ ] NA [ ]
30	El almacenamiento de alimentos preparados como ensaladas y jugos del mismo día, se realiza en recipientes de material higiénico sanitario, cerrados o herméticos y separados de los alimentos crudos, sin ningún tipo de contacto y en diferentes compartimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]	31	No se evidencia alimentos vencidos o en mal estado. En caso de presentarse se implementa el Protocolo Desnaturalización de alimentos (PTC-PSS-026) vigente y formatos asociados, publicados en publicados en el SG de la página web de la SDIS.	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
32	El pre-alistamiento de alimentos se realiza aplicando los pasos de: selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Las frutas, verduras, enlatados, bolsas de leche y pulpas son lavados y desinfectados previo a la preparación. Se implementa la clasificación de las tablas de picar de acuerdo con los colores establecidos para los procesos de pre-alistamiento y preparación de alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.2.5. Preparación de los Alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
33	Implementa lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014) vigente y formatos asociados, publicados en el SG de la página web de la SDIS. Realiza proceso de descongelación de productos cárnicos según lo estipulado en anexo técnico (en refrigeración y no a chorro de agua, canecas con agua o sometidos a proceso de cocción).	C [X] NC [ ] NA [ ]	34	Las ensaladas y postres que contienen fruta picada son cortadas y picadas el mismo día de suministro. La adición de azúcar para los jugos y sorbetes se realiza máximo media hora antes del servido y no se incorpora bloques de hielo o bolsas de leche congeladas al jugo.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
35	Se garantiza las temperaturas de refrigeración (entre 2 a 4 °C +/-2 °C) y para preparaciones con proceso de cocción se garantiza una temperatura mayor a 65°C, desde el inicio hasta el final del servicio. Se realiza toma de temperaturas de cada preparación mínimo dos veces con un intervalo de tiempo de dos horas.	C [x] NC [ ] NA [ ]

Grupo de Alimentos	Preparación del Día	T1 °C	T2 °C
Sopa o Cazuela	CAZUELA DE ARVEJA VERDE O SECA	85	74,7
Cereal	ARROZ CON FIDEOS	84,4	82,6
Proteína	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	88,5	85,1
Ensalada o Verdura	ENSALADA DE PEPIN, TOMATE Y CILANTRO	5,3	3,9
Tubérculo o Plátano	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	77,8	67,2
Bebida de Fruta	JUGO DE MANGO	2	3,1
Postre	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA	3,8	1,9

Powered by CamScanner

4.2.6. Servido y Distribución de alimentos

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
36	Se asegura una presentación adecuada y agradable de cada una de las preparaciones y se realiza el servido de los alimentos, teniendo en cuenta los utensilios estandarizados y en menaje en buen estado, higienizado y seco con la entrega de cuchara sopera, tenedor, cuchillo, cuchara de postre (cuando se requiera) y servilleta. Los aderezos como yogur, crema de leche, leche condensada, uvas pasas, queso (rallado o en cubos) y helado que hacen parte de los postres a base de frutas se adiciona en el momento del servido, sobre la porción individual.	C [X] NC [ ] NA [ ]	37	Se garantiza a las personas beneficiarias el total de los componentes del menú en el momento de la entrega del apoyo alimentario de acuerdo con el ciclo de menús establecido. Adicional se garantiza que toda mujer que se encuentre en período de gestación o lactancia hasta los doce meses, que asista al Comedor Comunitario reciba un aporte adicional de leche de 200 cc o queso de 35g.	C [X] NC [ ] NA [ ]
38	No se manipula los alimentos directamente con las manos, sino con el uso de utensilios como pinzas, cucharas, trinches o tenedores, entre otros. No se hace uso de guantes desechables y los alimentos calientes servidos no permanecen en tiempo de espera por más de cinco minutos en la línea de servido.	C [X] NC [ ] NA [ ]	39	Las características organolépticas de las preparaciones (color, sabor, aroma, consistencia) son característicos en cada una de las preparaciones listas para servir.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Variables	Nivel de Cumplimiento
40	Se mantiene a disposición de las personas beneficiarias durante el tiempo de servido, distribución y consumo, tres (3) recipientes con especias o condimenteros, tales como orégano, pimienta negra y ají triturado, para ser adicionados por las personas beneficiarias de acuerdo con su preferencia e identificados (nombre del producto, fecha de vencimiento y lote).	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.3.Toma de Muestras para Evaluar la Calidad Microbiológica del Servicio de Alimentación

41	Almacena las muestras diarias de alimentos preparados de acuerdo con lo registrado en el Formato Preparación de Alimentos y en los tiempos establecidos en el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]	42	Permite la aplicación de pruebas microbiológicas establecidas por la normatividad nacional y las demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ] 23/12/2024, Producto terminado
43	Cumple con los requisitos microbiológicos vigentes de la normatividad nacional y los demás requeridas por la SDIS para los análisis a ítem de ensayo de materias primas, productos terminados, superficies, frotis de manos de personal manipulador de alimentos, agua de consumo y otras pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS.	C [X] NC [ ] NA [ ]	44	Implementa las acciones correctiva requeridas para subsanar los hallazgos que se deriven de los resultados no conformes de las pruebas microbiológicas que sean tomadas por la SDIS o por terceros autorizados por la SDIS	C [ ] NC [ ] NA [X]

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
45	Toma los ítems de ensayo necesarios, en caso de brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria o enfermedad transmitida por alimentos - ETA.	C [ ] NC [ ] NA [X]

4.4. Prácticas Higiénicas

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
46	Garantiza la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura - BPM en todos los procesos realizados en el Comedor Comunitario, así como la aplicación de las normas de higiene, limpieza y desinfección para garantizar la inocuidad de los alimentos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
47	Implementa el plan de capacitación continuo y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos desde el momento de su vinculación a la ejecución del convenio, en coherencia con lo señalado en la Resolución 2674 de 2013 y el anexo técnico.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Inducción / Fecha Capacitación
1	MARIA DE LOS ANGELES ECHAVARRIA	19/12/2024
2	PAULA VILLALVA	19/12/2024
3	ANA ISLEY CARDENAS	19/12/2024
4	MARIAPATRICIA ROMERO	19/12/2024
5	LILIANA J ROJAS	19/12/2024
6	LIDA ZORAIDA QUEVEDO	19/12/2024
7		
8		
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
48	El personal manipulador de alimentos cuenta con certificación médica en la cual conste la aptitud para manipular alimentos, expedida por un médico que cuente con número de registro profesional; con vigencia inferior a un (1) año.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Nº	Nombres y Apellidos Manipuladoras(es) de Alimentos	Fecha Certificado Médico
1	MARIA DE LOS ANGELES ECHAVARRIA	7/10/2024
2	PAULA VILLALVA	20/03/2024
3	ANA ISLEY CARDENAS	27/07/2024
4	MARIAPATRICIA ROMERO	20/11/2024
5	LILIANA J ROJAS	28/11/2024
6	LIDA ZORAIDA QUEVEDO	25/11/2024
7	ALBA NEIRA (Resposable)	30/09/2024
8	SANDRA BERNAL (Nutricionista)	26/07/2024
9		

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
49	Socializa el Protocolo Lavado de Manos (PTC-PSS009) publicado en el SG de la SDIS, con el talento humano contratado para la operación del Comedor Comunitario y las personas beneficiarias del servicio; mediante estrategias didácticas ubicadas en lugares visibles del salón comedor, tales como: infografías, collages, habladores, frisos, entre otras; en los tiempos establecidos. Dispone de avisos o advertencias al personal manipulador que indiquen el proceso de lavado de manos, ubicados en servicio de alimentos, área de consumo de alimentos y baños. **Fecha Socialización:** Día __30___ Mes _ 12_ Año ___2024____	C [X] NC [ ] NA [ ]

4.5. Equipos - Muebles - Utensilios - Menaje

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
50	Dispone de los muebles, equipos, utensilios y menaje requeridos para la prestación del servicio en el Comedor Comunitario conforme las especificaciones señaladas en el anexo técnico, en condiciones de buen estado y funcionamiento **Para los participantes que excepcionalmente reciban la entrega de alimentos para consumo en casa, se cuenta con la cantidad establecida de recipientes herméticos (Ocho (8) en total por cada participante) y marcados de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.	C [ ] NC [X] NA [ ]	51	Cuenta con un plan de mantenimiento de equipos preventivo y correctivo que contenga como mínimo: cronograma, hojas de vida de cada uno de los equipos; donde se reflejen las características del equipo, capacidad, fechas y descripción de los mantenimientos.	C [X] NC [ ] NA [ ]

Powered by CamScanner

4.6. Plan de Saneamiento

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
52	Participa en la jornada de fortalecimiento técnico de socialización del Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos convocada por la Subdirección de Nutrición y realizar su correspondiente divulgación con el talento humano vinculado a la operación del Comedor Comunitario. **Fecha Fortalecimiento Nutricionista:** Día __26_ Mes ___12__ Año ___2024____ **Fecha Fortalecimiento Responsable Servicio:** Día __26___ Mes ___12__ Año ___2024____ **Fecha Divulgación:** Día _28__ Mes ___12__ Año ____2024___	C [X] NC [ ] NA [ ]	53	Realiza seguimiento a la implementación y reporte de acciones asociadas al Manual de buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, mediante el diligenciamiento del formato Control y medición de desperdicios de alimentos (FOR-PSS803) vigente y el reporte trimestral consolidado, a más tardar el tercer día calendario de los meses enero, abril, julio y octubre.	C [X] NC [ ] NA [ ]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
54	Adapta e implementa el Plan de Saneamiento del Comedor Comunitario cumpliendo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la Secretaría Distrital de Integración Social	C [X] NC [ ] NA [ ]	55	No se evidencia indicios o presencia de plagas, roedores o vectores. **Fecha Fumigación:** Día __23___ Mes __11___ Año _2024_	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo D. VARIABLES TRANSVERSALES

Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento	Nº	Variable	Nivel de Cumplimiento
56	Presenta a la supervisión o interventoría informe mensual de ejecución del Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, dentro de los primeros dos (2) días hábiles de cada mes, que dé cuenta del cumplimiento de los compromisos del componente en mención con sus respectivos soportes, de acuerdo con los lineamientos definidos por la SDIS	C [X] NC [ ] NA [ ]	57	Cumple con el factor de selección Aporte económico adicional para la contratación de profesional en nutrición y dietética, de acuerdo con los lineamientos técnicos, tiempos y evidencias establecidas por la SDIS; en caso de haber sido ofertado dentro del proceso competitivo.	C [ ] NC [ ] NA [X]
Nº	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**	**Nº**	**Variable**	**Nivel de Cumplimiento**
58	Da cumplimiento con lo establecido en el Decreto Distrital 389 de 2009 y demás normas concordantes, por lo cual no podrá recibir ni recaudar donaciones, aportes voluntarios, cuotas de corresponsabilidad o de participación.	C [ ] NC [ ] NA [X]	59	Utilizar estrictamente las instalaciones del Comedor Comunitario para el cumplimiento del objeto del convenio. En estas, NO se podrán ejercer actividades de proselitismo político, religioso, ideológico, comercial o de cualquier otra índole	C [X] NC [ ] NA [ ]

Capítulo E. INFORMACIÓN ADICIONAL DE LA VISITA

Información por parte de la Supervisión

El número de personas beneficiarias registradas en el aplicativo RAD es acorde al número de personas beneficiarias registradas en la planilla de asistencia.

Hora de Registro	Número Registro Asistencias RAD	Número Registro Asistencias Planilla	Comentarios
12 m	110	112	Se evidencia coincidencia entre el sistema y el registro de firmas
1:00 p. m.	260	261	
1:30 p. m.	225	225	
2:00 p. m.	370	370	
3:30 p. m.	375	375	
Total	376	376	

Powered by CamScanner

Se realiza segunda visita de seguimiento al convenio 9306-2024. Se realiza entrega de menú N°11 , sin intercambios.

Variables 1,2,3,4,5,6. No aplica, dado que las adecuaciones de planta fisica, corresponden a CDC Bellavista.

Variable 11. No aplica, dado que el comedor no cuenta con pipeta de gas.

Variable 20. No aplica, dado que se encuentra en tiempos de ejecución, ya se efectuo sin embago aún nos se ha cargado en el SIRBE.

Variable 31. No aplica, dado que no se presento evento.

Variable 44. No aplica, dado que no requiere acciones correctivas, los resultados microbiologicos estan dentro del rango.

Variable 45. No aplica, dado que no se presentó evento de ETA.

Variable 57. No aplica, dado que no cuentan con aporte económico adicional.

Variable 58. No aplica, dado que no cuenta con donaciones o aportes adicionales.

Se socializó acta y se dejo copia del acta.

Comentarios por parte de quien atiende la visita

Sin comentarios

Alba M. Neira

Powered by CamScanner

Capítulo F. GENERACIÓN DE OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Descripción	Fecha Límite Cumplimiento

Capítulo G. SEGUIMIENTO A OBSERVACIONES (O) Y REQUERIMIENTOS (R)

Tipo O - R	Variable	Fecha Generación O - R (de/mm/aaaa)	Seguimiento Supervisión	Cumple SI	Cumple NO	Estado	Genera R	Genera RR
O	3	27/12/2024	Variable 3. Observación. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias, se evidenció que el Asociado realizó cambio de foco de área de cocina . Sin embargo, el lavamanos de accionamiento no manual continua fuera de servicio.		X	Abierta		
O	12	27/12/2024	Variable 12. Observación. Se realizó seguimiento dado que el día 27/12/2024, se evidenció que Asociado no tenia en cuenta el lácteo adicional para lactantes en plan de compas. En la verificación realizada el 10/01/2025, se evidenció que el Asociado cuenta con la totalidad de queso y se entrego e incluyo en plan de compras.	X		Cerrado		
O	24	27/12/2024	Variable 24. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento al plan de compras, dado que en la visita del día 27/12/2024, se evidenció que el Asociado no contaba con los alimentos completos para 2 días de operación. El día 10/01/2025, se evidenció que el Asociado no contaba con la totalidad de la materia prima.	x		Cerrado		
O	25	27/12/2024	Variable 25. Observación. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a documentación de proveedores, dado que el día 27/12/2024, se evidenció que Asociado no contaba con ficha técnica del queso marca Jorlan, ni del pescado Fresmar. El día 10/01/2025, Asociado suminsitró fichas técnicas de queso marca Jorlan y pescado del proveedor Fresmar.	x		Cerrado		
O	26	27/12/2024	Variable 26. Observación. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento al cumplimiento de lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, capítulo VII, artículo 29, se evidenció que el Asociado realizó diligenciamiento del formato de verificación de transporte FOR-PSS-232 del mes de diciembre y se encuentra actualizado al día de la visita.	x		Cerrado		
O	27	27/12/2024	Variable 27. Observación. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a al formato de control de entradas y salidas, dado que en visita del 27/12/2024, no contaba con el formato diligenciado. El 10/01/2025, se evidenció que el Asociado realizó diligenciamiento del formato de entradas y salidas FOR-PSS-236 del mes de diciembre y se encuentra actualizado al día de la visita. Se realizo cierre de la observación.	x		Cerrado		
O	32	27/12/2024	Variable 32. Observación. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a al proceso de pre- alistamiento de alimentos, identificando que se procesó la totalidad de los alimentos establecidos para el menú 11, almuerzo y se aplicaron los pasos selección, clasificación, higienización, pelado, corte o picado, pesado de los alimentos. Se realizó cierre.	x		Cerrado		
O	33	27/12/2024	Variable 33. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a la Implementación de lo establecido en el Instructivo Preparación de alimentos (INSPSS-014), se evidenció un adecuado proceso de descongelación del proteico "Pechuga de pollo", menú 11, almuerzo. Se realizó cierre.	x		Cerrado		
O	35	27/12/2024	Variable 35. Observación. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a las temperaturas de los alimentos, menú 10, almuerzo, se evidenció que lo alimentos verificados se encontraban dentro del rango de seguridad para alimentos fríos y calientes. Se evidenció capacitación temperarutas del 28/12/2024.	x		Cerrado		
O	37	27/12/2024	Variable 37. Requerimiento. Se realizó seguimiento a la entrega componentes, dado que el día 27/12/2024, se evidenció 2 lactantes: no recibieron el lácteo adicional establecido. El día 10/01/2025, se evidenció que entrega total de los componentes a los beneficiarios y entrega adicional de 35 gramos de queso.	x		Cerrado		
O	46	27/12/2024	Variable 46. El día 10/01/2025, se realizó seguimiento a la aplicación de BPM, se evidenció limpieza y desinfección de áreas, superficies y equipos, así como desinfección de bolsas de pulpa de mango y queso por inmersión con hipoclorito de sodio.	X		Cerrado		
O	50	27/12/2024	Variable 50. El día 10/01/2025, se evidenció que continúa el faltante de los siguientes elementos: cuchillos, dos tazas medidoras, adicionalmente una mesa de trabajo está deteriorada.		X	Abierta		

Capítulo H. FIRMAS

Quien Atiende la Visita	Quien Realiza la Visita
Alba M. Neira	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
Nombres y Apellidos	Nombres y Apellidos
Alba M. Neira	Karol A. Castelblanco C
Firma	Firma
52035060	1.010.182.637
Cédula de Ciudadanía	Cédula de Ciudadanía
RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN
Cargo	Cargo

Nota: La firma de este documento implica aceptación de todo lo escrito.

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Código: FOR-PSS-252
Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL:	COMEDOR	UNIDAD OPERATIVA:	BELLAVISTA	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	10/01/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	375	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	CONTRATISTA- APOYO SUPERVISIÓN
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	ALMUERZO	NÚMERO DE MENÚ:	11				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor a 14 años	13	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	271	273	265	257	279	271	270	266	264	246	260	240	263								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	101	98	95	103	100	100	99	98	91	96	89	97									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1	3									
Mayor a 14 años	13	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	74	75	76	81	73	75	74	74	72	72	73	76								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	101	103	104	111	100	103	101	101	99	99	100	104									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	1	3	3	3	3	1	1	3	3									
Mayor a 14 años	13	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	176	165	160	153	163	155	171	172	169	167	168	177	173								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	102	99	95	101	96	106	107	105	104	104	110	107									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTE PICADA	ENSALADA DE PEPINO, TOMATE Y CILANTRO FINAMENTE PICADA	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	82	78	77	81	86	71	81	77	78	81	78	84	85								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	96	92	91	95	101	84	95	91	92	95	92	99	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	1	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	69	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	75	76	76	81	72	74	81	65	66	68	68	75	66								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	109	110	110	117	104	107	117	94	96	99	99	109	96									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	1	3	3	1	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	301	298	282	316	300	288	273	292	295	289	304	288	270								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	99	94	105	100	96	91	97	98	96	101	96	90									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor a 14 años	13	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA EN TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	83	77	84	86	88	85	85	84	85	87	86	82	80								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	92	100	102	105	101	101	100	101	104	102	98	95									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES: Ninguna.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Alba M. Neira	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	KAROL.A. CASTELBLANCO C
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Alba M. Neira	NOMBRE:	KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52035060	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	1.010.182.637
CARGO:	Responsable Servicio	CARGO:	CONTRATISTA- APOYO A LA SUPERVISIÓN

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	Código: FOR-PSS-246 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	KENNEDY	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	COMEDOR COMUNITARIO
UNIDAD OPERATIVA:	113335-CCCP 08-001 BELLAVISTA		
DIRECCIÓN:	CARRERA 40 SUR # 94C -50	TELÉFONO:	3224320491
FECHA (dd/mm/aaaa):	10/01/2025	OPERADOR:	CORPORACIÓN CORMECAV

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	CAZUELA DE ARVEJA VERDE SECA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	PECHUGA DE POLLO EN TROZOS EN SALSA CRIOLLA	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ CON FIDEOS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
ENSALADAPEPINO, TOMATE Y CILANTRO	ENSALADAPEPINO, TOMATE Y CILANTRO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	PLATANO MADURO FRITO EN MONEDAS	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
JUGO DE MANGO	JUGO DE MANGO	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		
MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	MANZANA TROZOS CON QUESO DOBLE CREMA EN PORCIÓN	1	7	7	7	7	7	3	
		2	7	7	7	7	7		
		3	7	7	7	7	7		

OBSERVACIONES: NINGUNA

FIRMA PROFESIONAL : KAROL A. CASTELBLANCO C

NOMBRES Y APELLIDOS: KAROL ANDREA CASTELBLANCO CAMARGO

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE: Alba M. Neira

NOMBRES Y APELLIDOS: Alba M. Neira

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL SERVICIO COMEDORES COMUNITARIOS	Formato No Controlado
	FORMATO REGISTRO FOTOGRAFICO COMPONENTE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD	
	CONVENIOS DE ASOCIACIÓN 2024	

FECHA DE VISITA	**DIA**	10	**MES**	01	**AÑO**	2025

IDENTIFICACIÓN COMEDOR COMUNITARIO

NOMBRE COMEDOR COMUNITARIO: 11 3335.CCCP O8-OO1 BELLAVISTA

Nº CONVENIO/VIGENCIA:9306-2024

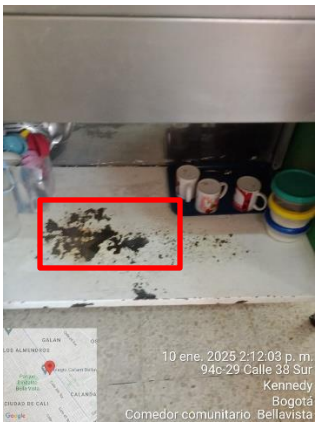
TIPO DE VISITA: **Apertura** ☐ **Seguimiento** X **Cierre** ☐

REGISTRO FOTOGRAFICO VARIABLES CALIFICADAS NO CUMPLE



No de Variable: 3 **Descripción:**
Se evidenció que el Asociado realizó cambio de foco de área de cocina. Sin embargo, el lavamanos de accionamiento no manual continua fuera de servicio.





No de Variable: 50 **Descripción:**
Se evidenció que continúa el faltante de los siguientes elementos: cuchillos, dos tazas medidoras, adicionalmente una mesa de trabajo está deteriorada.

MENU SUMINISTRADO EN VISITA

SEMANA N° 2 MENÚ: 11

GRUPO 1: <u>de 3 a 5 años</u>



GRUPO 2: <u>de 6 a 8 años</u>



GRUPO 3: de 9 a 13 años



GRUPO 4: mayores a 14 años.



GRUPO 4: Lactantes.



Apoyo a la supervisión
Karol Andrea Castelblanco Camargo
Nombres y Apellidos
1010182637
Cédula de Ciudadanía