ASISTENCIAS

IEC ABRIL

FOR-PSS-296

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)	Código: FOR-PSS-296 Versión: 1 Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024 Página: 1 de 1

FECHA : 03104125	SERVICIO SOCIAL: SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL O COGNITIVA	LOCALIDAD: ALTA DEPENDENCIA RICAURTE
PRÁCTICA O TEMA: Actividad Sensorial: Saludables VS Ultraprocesados	TOTAL HORAS: 1 HORA 30 MINUTOS	
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA HAECKERMANN RIZO	PROFESIÓN: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	79710836	López		Nelson Enrique	no asistio
2	CC	11387671	Achury	Hurtado	carlos Alberto	Achury
3	CC	79654607	Mesa	Sierra	kenny Gerardo	Kenny
4	CC	1024547381	Garay	Garay	Ivan Gerardo	IVAN
5	CC	79636121	Cortes	Lozano	Oscar Francisco	Oscar Cortes
6	CC	79636685	Cardenas	Sanchez	Edgar	
7	CC	79883764	Rodriguez	Nizo	Luis Felipe	
8	CC	79206457	Tarquino	Benavides	Alejandro	Alejandro
9	CC	13450660	Bultrago	Martinez	Guillermo	no asistio
10	CC	1136912845	Cardenas	Bohorquez	Nelson	No firmo
11	CC	13761274	Rodriguez		Mauricio	Mauricio Rodriguez
12	CC	80015939	Garzon	Arias	Jose Daniel	no asistio
13	CC	52089645	Salamanca		Libia Esperanza	Esperanza
14	CC	93180254	Cruz	Vanegas	Wilson Alexander	wilson cruz
15	CC	19499773	Camargo	Garcia	Wilson	Wilson C.
16	CC	10260878	Giraldo	Llano	Ulises	
17	CC	10271468	Montes		Cesar Augusto	Cesar
18	CC	79946783	Reina	Gonzalez	Luis Felipe	Luis Felipe
19	CC	51914536	Rincón	Flórez	Sara	no asistio
20	CC	51690865	Lozano	Díaz	María Cristina	maria cristina L
21	CC	79328604	Lagos	Molina	William Arturo	
22	CC	1136912862	Rodríguez	Sanabria	Alfredo	no asistio
23	CC	19364592	Fonseca		Luis Alfredo	no asistio
24	CC	85156226	Carrasquilla	Arias	José Eduardo	no asistio
25	CC	74630019	Cerrón.		John Jairo	John
26						
27						
28						
29						
30						

NOTA ACLARATORIA 1: teniendo en cuenta que la población en condición de Discapacidad y vejez no puede firmar, en las acciones IEC desarrolladas desde la Subdirección para la Discapacidad no se diligencia la casilla de firma.
NOTA ACLARATORIA 2: en las acciones IEC desarrolladas con referentes familiares de la Subdirección para la Discapacidad , vejez , u otras subdirecciones los datos que se registran en el formato corresponden a los datos del beneficiario del servicio.
NOTA ACLARATORIA 3: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales, cuando se requiera preimpresión del formato con los datos de los participantes, podrá utilizarse este formato prediligenciado tomando el listado SIRBE descargado en Excel con los participantes del servicio, ubicando el encabezado y la columna para las firmas correspondientes.
NOTA ACLARATORIA 4: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales de la subdirección para la Infancia, y subdirección para la Familia se diligencian los formatos definidos para cada uno de ellos y sus modalidades, con el fin de no incurrir en duplicidad .

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013".

Grupo #1

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)	Código: FOR-PSS-296 Versión: 1 Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024 Página: 1 de 1

FECHA: 07/04/25	SERVICIO SOCIAL: SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL O COGNITIVA	LOCALIDAD: ALTA DEPENDENCIA RICAURTE
PRÁCTICA O TEMA: Actividad Sensorial: Saludables VS ultraprocesados	TOTAL HORAS: 1 HORA 30 MINUTOS	
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA HAECKERMANN RIZO	PROFESIÓN: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	19383985	Rojas		Manuel Vicente	no asistio
2	CC	14232114	Pérez	Rodríguez	Luis Ernesto	no asistio
3	CC	1013607890	Piñeros	Quintero	Jose Francisco	no asistio
4	CC	79910261	Sierra	Carreño	John Alexander	no asistio
5	CC	79908213	Velez		Luis Acosta	No firma.
6	CC	79810690	Duitama		John Alexander	no asistio
7	CC	1013610854	Florez	Vargas	Carlos Andres	no asistio
8	CC	1022370317	Cifuentes	Castelli	Jonathan Christian	no asistio
9	CC	79757730	villalba		Elkin Enrique	no asistio
10	CC	4228646	Romero	Casas	Blas	BPS A
11	CC	1013593599	Murillo	Serrano	Griselda	no asistio
12	CC	80354454	Lozano	Ñañez	Nicolas	
13	CC	71730051	Vanegas	Echeverri	Bladimir de Jesus	
14	CC	1003238457	Bolaño	De la Hoz	Ivan Jesus	
15	CC	1013599553	Rodriguez	Duque	David Leonardo	
17	CC	52280834	Chavarro	Pinzon	Carmen Alicia	no asistio
18	CC	19231517	Hernández		Luis Octavio	no asistio
19	CC	19344476	Guevara		Felipe Santiago	Felipe
20	CC	79734087	Vélez	Téllez	Rubén Darío	Ruben
21	CC	79388408	García	Correa	William De Jesús	no asistio
22	CC	18929383	Daza	Orejarena	Eduardo José	
23	CC	52175855	Abril	Rodríguez	Claudia Marcela	no asistio
24	CC	79667039	Garzón	Umaña	Martín Alfonso	no asistio
25	CC	80296366	Forigua	Salina	John Fabio	
26	CC	313862	Olivo	Rodriguez	Pedro Hamilton	
27						
28						
29						
30						

NOTA ACLARATORIA 1: teniendo en cuenta que la población en condición de Discapacidad y vejez no puede firmar, en las acciones IEC desarrolladas desde la Subdirección para la Discapacidad no se diligencia la casilla de firma.
NOTA ACLARATORIA 2: en las acciones IEC desarrolladas con referentes familiares de la Subdirección para la Discapacidad , vejez , u otras subdirecciones los datos que se registran en el formato corresponden a los datos del beneficiario del servicio.
NOTA ACLARATORIA 3: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales, cuando se requiera preimpresión del formato con los datos de los participantes, podrá utilizarse este formato prediligenciado tomando el listado SIRBE descargado en Excel con los participantes del servicio, ubicando el encabezado y la columna para las firmas correspondientes.
NOTA ACLARATORIA 4: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales de la subdirección para la infancia, y subdirección para la Familia se diligencian los formatos definidos para cada uno de ellos y sus modalidades, con el fin de no incurrir en duplicidad .

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013".

Grupo #2

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)	Código: FOR-PSS-296 Versión: 1 Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024 Página: 1 de 1

FECHA: 10/04/25	SERVICIO SOCIAL: SERVICIO DE ALTA DEPENDENCIA FISICA MENTAL O COGNITIVA	LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTA RICAURTE
PRÁCTICA O TEMA: Actividad Sensorial: Soluble vs ultraprocesados	TOTAL HORAS: 1 HORA 30 MINUTOS	
PROFESIONAL RESPONSABLE: VALENTINA HAECKERMANN RIZO	PROFESIÓN: NUTRICIONISTA DIETISTA	

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	1130245126	Casanova	Caicedo	Jesus	Jesús C. C
2	CC	1022989537	Barreto	Cartagena	Julian Andrés	Julian
3	CC	11345267	Pinzón	Duran	Gonzalo	
4	CC	12254935	Garzon	Sanchez	Luis Alberto	no asistio
5	CC	80363891	Caicedo	Rozo	Joselito	Jesus
6	CC	79357423	Ariza	Gonzalez	Jorge Eliécer	no asistio
7	CC	79357423	Silva	Angarita	Holman Arley	Holman Angarita
8	CC	79692902	Hurtado		Yamid Alexander	no asistio
9	CC	1023971136	Caceres		Carlos	CARLOS
10	CC	79959503	Ramirez	Ortiz	Franklin Yecid	no asistio
11	CC	79363803	Garcia	Zamudio	Jairo Enrique	
12	CC	19382198	Castillo	Suarez	Julio Alberto	
13	CC	11408019	Duarte		Juan	
14	CC	18504134	Marin	Mendoza	Luis Alfonso	
15	CC	79415338	Nieto	Cabrejo	Diego Fernando	
16	CC	1099213477	Velandia	Cruz	Daniela Fernanda	
17	CC	16135114	Mazo	Carmona	José	no asistio
18	CC	65499151	Bautista	Ramírez	Yaneth	
19	CC	94395475	Alvarez	Velasquez	Samuel David	
20	CC	79621586	Hernandez	Parra	Andrés	no asistio
21	CC	80244346	Pulido	Junco	Luis Alberto	
22	CC	80365960	Quintero	Alfonso	Arles	no asistio
23	CC	1010165402	Agudelo	Moreno	Alexander	no asistio
24	CC	79994456	Moreno	Beltrán	Jairo Angel	JAIRO Angel
25	CC	1026558821	Romero	Moreno	Dejo Armando	
26	CC	79692902	Hurtado		Yamith	
27	CC	80062139.	Rojas.		John Fernando	
28						
29						
30						

NOTA ACLARATORIA 1: teniendo en cuenta que la población en condición de Discapacidad y vejez no puede firmar, en las acciones IEC desarrolladas desde la Subdirección para la Discapacidad no se diligencia la casilla de firma.
NOTA ACLARATORIA 2: en las acciones IEC desarrolladas con referentes familiares de la Subdirección para la Discapacidad , vejez , u otras subdirecciones los datos que se registran en el formato corresponden a los datos del beneficiario del servicio.
NOTA ACLARATORIA 3: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales, cuando se requiera preimpresión del formato con los datos de los participantes, podrá utilizarse este formato prediligenciado tomando el listado SIRBE descargado en Excel con los participantes del servicio, ubicando el encabezado y la columna para las firmas correspondientes.
NOTA ACLARATORIA 4: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales de la subdirección para la Infancia, y subdirección para la Familia se diligencian los formatos definidos para cada uno de ellos y sus modalidades, con el fin de no incurrir en duplicidad .

"Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013".

EQUIPO #3

Formato Base de consolidación mensual de promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física FOR-PSS-298

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO BASE DE CONSOLIDACIÓN MENSUAL DE PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA.	Código: FOR-PSS-298 Versión: 4 Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024 Página: 2 de 2

AVANCE PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE ENFOQUES			VALIDACIÓN
Variable	Dato	Cantidad	Observación de verificación
SEXO	HOMBRE	43	VERDADERO
	MUJER	4	
	INTERSEXUAL	1	
GRUPO ETARIO	00 - 05 años	0	VERDADERO
	06 - 12 años	0	
	13 - 17 años	0	
	18 - 26 años	0	
	27 - 59 años	34	
	Mayores de 60 años	14	
DISCAPACIDAD	NO	11	VERDADERO
	SI	37	
	SIN INFORMACIÓN	0	
GRUPO ÉTNICO	INDIGENA	0	VERDADERO
	NEGRO MULATO AFRO	0	
	PALENQUERO	0	
	RAIZAL	0	
	ROM	0	
	NINGUNO	48	
LOCALIDAD	USAQUEN	0	VERDADERO
	CHAPINERO	0	
	SANTA FE	0	
	SAN CRISTOBAL	0	
	USME	0	
	TUNJUELITO	0	
	BOSA	0	
	KENNEDY	0	
	TEUSAQUILLO	0	
	FONTIBON	0	
	ENGATIVA	0	
	SUBA	0	
	BARRIOS UNIDOS	0	
	LOS MARTIRES	48	
	ANTONIO NARIÑO	0	
	PUENTE ARANDA	0	
	CANDELARIA	0	
	RAFAEL URIBE	0	
	CIUDAD BOLIVAR	0	
	SUMAPAZ	0	

Formato
Lista de verificación de lim pieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR

MES: ABRIL **AÑO:2025**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: JOHN ALFREDO FINO LOPEZ

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 6							3. Semana Dos del 7 al 13							3. Semana Tres del 14 al 20							3. Semana Cuatro del 21 al 27							3. Semana Cinco del 28 al 30						
	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		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Trampa de grasas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Congelador		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Canastillas		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Licuadora		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Menaje		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Utensilios		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				
Frutas y verduras		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓				

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 6							3. Semana Dos del 7 al 13							3. Semana Tres del 14 al 20							3. Semana Cuatro del 21 al 27							3. Semana Cinco del 28 al 30						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Abarrotes		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Huevos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Bolsas de leche		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Empaques de lácteos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Estanterías		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Incluir otros de ser necesario		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
COMEDOR																																			
Pisos comedor		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Paredes		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Techos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Ventanas-anjeo		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Incluir otros de ser necesario		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
BAÑOS																																			
Sanitario		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Lavamanos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Espejo		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Paredes		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Techos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Ventanas		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Puertas		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS

Código: FOR-PSS-068
Versión: 1
Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018
Página: 3 de 5

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 6							3. Semana Dos del 7 al 13							3. Semana Tres del 14 al 20							3. Semana Cuatro del 21 al 27							3. Semana Cinco del 28 al 30						
	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**
Incluir otros de ser necesario																																			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Paredes		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Techos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Puerta		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Incluir otros de ser necesario																																			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Ambiente		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Puntos ecológicos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Elementos de aseo		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Incluir otros de ser necesario																																			

5. OBSERVACIONES	6. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	7. RESPONSABLE(S)

Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR
MES:___ABRIL_ _____ AÑO:_2025
_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHN A FINO 2. Cargo : TECNICO DE COCINA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: MABEK

3. Lote: 241006

3. Fecha de vencimiento: 16/10/2026 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 1 AL 6.

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			10	10	20	20	10	10	15	15	10	10	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos			5	5	10	10	10	10	20	20	10	10	20	20
Bolsas de pulpa de frutas			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Empaque de embutidos			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Enlatados			N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos utensilios			3	9	5	15	10	30	20	60	5	15	5	15

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	28	118	5	20	5	20	10	40	10	40	20	80	5	20
Baños	10	80	3	24	1	8	2	16	3	24	8	64	3	24
Ambiente	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2.
Incluir otros de ser necesario														

}

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHN A FINO 80800658.
NOMBRE Y C.C.

FIRMA

TECNICO DE COCINA.
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR
MES:___ABRIL_ _____ AÑO:_2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHN A FINO — 2. Cargo : TECNICO DE COCINA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO — 3. Marca: MABEK

3. Lote: 241006

3. Fecha de vencimiento: 16/10/2026 — **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 7 AL 13

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	20	20	30	30	12	12.	10	10.	50	50	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	5	5	10	10	5	5	10	10.	10	10	10	10
Bolsas de pulpa de frutas	N/A.	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A.
Empaque de embutidos	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Enlatados	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A.	N/A	N/A.
Equipos utensilios	5	15	3	9	5	15	20	60.	6	18	5	15	5	15

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	1	4	3	12	2	8	5	20	4	16.	5	20	4	16
Baños	10	80	1	8	3	24.	2	16	2	16	8	64.	5	40
Ambiente	2	2	2	2	2	2.	2	2	2	2.	2	2.	2	2
Incluir otros de ser necesario														

}

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHN A FINO 80800658
NOMBRE Y C.C.

FIRMA

TECNICO DE COCINA.
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR
MES:___ABRIL_ _____ AÑO:_2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHN A FINO 2. Cargo : TECNICO DE COCINA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: MABEK

3. Lote: 241006

3. Fecha de vencimiento: 16/10/2026 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 14 AL 20

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	20	20	30	30	15	15	20	20	15	15	50	50	20	20
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	5	5	10	10	20	20	10	10	5	5
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A.
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A.
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos utensilios	3	9	5	15	5	15	5	15	3	9	20	60	5	15

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	3	12	5	20	4	16	5	20	3	12	20	80	5	20
Baños	2	16	4	8	10	80	3	24	2	16	3	24	5	40
Ambiente	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Incluir otros de ser necesario														

}

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHN ALFREDO FINO 80800658
NOMBRE Y C.C.

FIRMA

TECNICO DE COCINA.
CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR
MES:___ABRIL_ _____ AÑO:_2025
_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHN A FINO 2. Cargo : TECNICO DE COCINA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: MABEK
3. Lote: 241006

3. Fecha de vencimiento: 16/10/2026 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: __21 AL 27_____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	10	10	30	30	10	10	20	20	20	20	50	50	10	10
Bolsas de leche, empaques lácteos	10	10	10	10	5	5	5	5	10	10	10	10	30	30
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A.
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
Equipos utensilios	3	9	5	15	3	9	6	18	5	15	20	60	5	15

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	4	16	5	20	3	12	2	8	1	4	5	20	2	8
Baños	10	80	3	24	2	16	1	8	2	16	8	64	5	40
Ambiente	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Incluir otros de ser necesario														

}

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHN A FINO. 80800658.		TECNICO DE COCINA.
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: ___VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR
MES:___ABRIL_ _____ AÑO:_2025
_____

2. Nombre del responsable del Seguimiento: JOHN A FINO 2. Cargo : TECNICO DE COCINA

3. Desinfectante utilizado: HIPOCLORITO DE SODIO 3. Marca: MABEK

3. Lote: 241006

3. Fecha de vencimiento: 16/10/2026 **3. Concentración: 5.25%**

4. Semana: 28 AL 30

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	15	15	20	20	10	10								
Bolsas de leche, empaques lácteos	5	5	10	10	10	10								
Bolsas de pulpa de frutas	N/A	N/A	N/A.	N/A	N/A	N/A.								
Empaque de embutidos	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A.								
Enlatados	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A.								
Equipos utensilios	5	15	20	60	10	30.								

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 3

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Superficies	20	80	10	40	5	20								
Baños	10	80	3	24	2	16								
Ambiente	2	2	2	2	2	2								
Incluir otros de ser necesario														

}

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

JOHN ALFREDO FINO 80800658		TECNICO DE COCINA
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066.

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

1. UNIDAD OPERATIVA: VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR	
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: VALENTINA HAECKERMANN RIZO	3. FECHA: 20/abril/2025

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

F.3	Dentro y alrededor de las cajas	N/A	
F.4	Alrededor de las colchonetas	N/A	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	N.P	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)

Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067.

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

1.	**UNIDAD OPERATIVA:** VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR		
2.	**RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:** VALENTINA HAECKERMANN RIZO		3.**FECHA-MES:** 21/abril/2025
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		**5. ELEMENTOS**	**6. ACCIÓN CORRECTIVA**
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	Tablados cuñados Colchones en mal estado	Remplazarlos y Comprar nuevos
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, huacales, costales, frascos, etc.)	Bolsas de Pan	Descartarlas
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, huacales, costales, frascos, etc.)	N.P	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, huacales, costales, frascos, etc.)	N.P	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	

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

Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071.

VIENTOS DE UN MUNDO MEJOR			
1. **RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:** VALENTINA HAECKERMANN			**2.FECHA:**
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	1	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	1	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	1	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	1	
A.6	**Los techos de la cocina se acoplan herméticamente con los muros.**	1	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	1	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	1	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	1	
La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)

FICHA TECNICA DE ACTIVIDAD PSB- BPM

ABRIL

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL** **FORMATO FICHA TÉCNICA DE ACTIVIDADES**	Código: FOR-PSS-129 Versión: 1 Fecha: Memo I2019048610 - 20/11/2019 Página: 1 de 1

NOMBRE UNIDAD OPERATIVA: Vientos de un mundo mejor	**FECHA:** 20/04/2025	**HORA:** **INICIO**: 08:00pm **FINAL**: 09:00 pm

ÁREA: Nutrición y Dietética	**RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD**	Valentina Haeckermann Rizo

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: Capacitación 3 PSB - BPM
TEMA: Socialización minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional.

OBJETIVO GENERAL: Dar a conocer al personal operativo la planificación alimentaria para los servicios sociales de la SDIS, ciclos de menús, análisis nutricional y minuta patrón, elaborados acordes a los grupos de edades atendidos en los diferentes servicios sociales.

METODOLOGÍA: La temática se desarrollará de manera virtual en tres fases: diagnóstico, desarrollo y evaluación. En la fase inicial, se aplicará una prueba diagnóstica con el fin de evaluar los conocimientos previos de los manipuladores de alimentos frente al suministro alimentario y las herramientas y documentos de la planificación alimentaria para los grupos etarios. Durante la fase de desarrollo, se presentarán y proyectarán los documentos avalados por la SDIS **(minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional.)** Se explicará cada contenido mediante una exposición teórica resaltando lo más relevante e importante de cada documento, se escucharán además las dudas e inquietudes que surjan durante la sesión. La capacitación culminará con un pos-test para evaluar lo aprendido.

TEMAS:

- Minuta Patrón
- Para qué sirve la minuta patrón y cuál es su función
- Ciclos de menús de 21 días
- Importancia del cumplimiento del ciclo, recolección de las muestras testigo
- Autorización de intercambios de alimentos por sobre maduración
- Análisis nutricional Minuta Subadultez

RECURSOS:

Recurso físico: Nutricionista Dietista, técnico de cocina, manipuladores de alimentos.
Recurso tecnológico: Computador, celulares, test en línea (Google formulario)
Recurso material: Fotocopias de Minuta Patrón y Ciclo de menús de 21 días

RESULTADOS:

Cualitativos:

1. El personal operativo comprende la importancia de una adecuada planificación alimentaria en el Servicio de Alta Dependencia de la SDIS, reconociendo los componentes clave que garantizan una alimentación saludable y equilibrada según el grupo etario Hombres y Mujeres de 27 A 59 AÑOS.
2. Se fortalece el conocimiento sobre la estructura y uso de los ciclos de menús, el análisis nutricional y la minuta patrón, permitiendo su correcta aplicación en el entorno operativo.
3. Se promueve la apropiación de lineamientos técnicos que orientan la preparación y entrega de alimentos conforme a los estándares nutricionales establecidos, contribuyendo a mejorar la calidad del servicio alimentario brindado en las unidades operativas.
4. Se genera un espacio de diálogo entre el personal operativo acerca de las buenas prácticas en la gestión alimentaria, fortaleciendo la toma de decisiones y la porción servida de cada alimento.
5. El personal operativo reconoce la minuta patrón como una herramienta informativa de suma importancia para garantizar las porciones servidas durante la entrega de alimentos.

Se explicó la importancia de leer dentro del servicio de alimentación la porción servida de cada alimento ofrecido y estudiarlos continuamente.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
SUBDIRECCIÓN DE NUTRICIÓN
GRUPO DE EDAD: Adultos de 19 a 59 años 11 meses 29 días
MINUTA PATRÓN APROBADA PARA LA
SUBDIRECCIÓN PARA LA ADULTEZ

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | BOGOTÁ

DESAYUNO						
Componente	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad		Peso Servido	Unidad Casera de Servido*
			Peso Bruto	Perso Neto		
Bebida caliente	Aromáticas	Todos los días	1.30 g	1.30 g	180cc	6 onzas de agua aromática frutal
	Fruta		25 g - 83 g	25 g		
	Azúcar		5 g	5 g		
Bebida láctea	Leche entera pasteurizada para bebidas como chocolate, coladas, café con leche.	Todos los días	270 cc	270 cc	270cc	9 onzas o 270 cc
	Leche entera pasteurizada como bebida		270cc	270cc		
	Avena molida, fécula de maiz, harina de plátano	3 a 4 veces/ semana	16 g	16 g	16 g	cucharada grande rebosada, para elaboración de colada o avena (270 cc de leche)
	Azúcar ó	Todos los días	8 g	8 g	8 g	Para 9 onzas o 270 cc de bebida caliente
	Panela ó		10 g	10 g	10 g	
	Chocolate		15 g	15 g	15 g	
Alimento proteico	Huevo de gallina	Todos los días	120 g	108 g	Huevo revuelto: 98 g Huevo revuelto con mazorca: 106 g Huevo perico: 106 g Huevo cocido: 108 g	Huevo revuelto: 98 g Huevo revuelto con mazorca: 106 g Huevo perico: 106 g Huevo cocido: 108 g

Se mostró y explicó el análisis nutricional resaltando el nivel de aporte y el porcentaje de adecuación de los diferentes macro y micronutrientes y su importancia frente al cumplimiento de los requerimientos diarios de la población.

MENU	SEMANA	TIEMPO DE COMIDA	GRUPO DE ALIMENTO	PREPARACION	CÓDIGO ICBF	ALIMENTO	PESO BRUTO g o cc	PESO NETO g o cc	NUTRIENTES							
									Calorias	Proteina g	Grasa g	Carboh. g	Hierro mg	Calcio mg	Sodio mg	Vit. A ER
MENU 20	SEMANA 3	CENA	TUBÉRCULO, PLÁTANO	PAPA AL VAPOR	192	Papa común, sin cáscara, cruda	125,00	100,00	93	1,9	0,1	21,1	1,1	4,0	0,0	0,0
MENU 20	SEMANA 3	CENA	TUBÉRCULO, PLÁTANO	PAPA AL VAPOR	153	Cebolla junca, tallos	10,00	4,00	1	0,0	0,0	0,2	0,0	1,4	0,0	0,0
MENU 20	SEMANA 3	CENA	TUBÉRCULO, PLÁTANO	PAPA AL VAPOR	743	Sal	0,25	0,25	0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	96,9	0,0
MENU 20	SEMANA 3	CENA	JUGO	JUGO DE FRESA	302	Fresa, maduro, fruto entero	73,68	70,00	25	0,6	0,4	4,8	1,0	14,7	2,8	2,8
MENU 20	SEMANA 3	CENA	JUGO	JUGO DE FRESA	688	Azúcar, blanco	8,00	8,00	32	0,0	0,0	7,9	0,0	0,0	0,0	0,0
						APORTE TOTAL DIARIO DE NUTRIENTES			3394	136,0	108,6	469,7	19,8	1913,9	2371,8	1800,7
						REQUERIMIETOS DE ENERGÍA Y NUTRIENTES (AMDR - EAR - AI -UL)			3100	108,5 155,0	68,9 120,6	387,5 503,8	9,0 45,0	800,0 2250,0	1250,0 2300,0	563,0 3000,0
						NIVEL DE APORTE			109%	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	NIVEL ADECUADO	SUPERA UL	NIVEL ADECUADO
						Convenciones: **AMDR** - Rango Aceptable de distribución de macronutrientes. **EAR** - Requerimiento Promedio Estimado. **AI** - Ingesta Adecuada. **UL** - Nivel de Ingesta Máximo Tolerable.											

Se proyectó el ciclo de menús de 21 días resaltando la importancia de cumplirlo a cabalidad diariamente, se avisó además la importancia de reportar cualquier novedad frente a los alimentos y preparaciones que se vayan a ofrecer.
Ejemplo: Sobre maduración de algunos alimentos perecederos, alteraciones físicas, químicas o biológicas, cualquier novedad debe ser reportada a la nutricionista.

SEMANA 2							
MENÚ #	8	9	10	11	12	13	14
BEBIDA CALIENTE	Aromática de mango	Aromática de fresa	Aromática de piña	Aromática de maracuya	Aromática de feijoa	Aromática de papayuela	Aromática de pera
DESAYUNO							
LÁCTEO	Colada de harina de plátano	Colada de avena	Agua de panela con leche	Colada de fécula de maiz	Chocolate en leche	Colada de avena	Agua de panela
PROTEÍNA	Huevos con mazorca	Caldo de papa con carne	Huevos revueltos	Caldo de papa con pollo	Queso doble crema	Caldo de pajarilla	Tamal
DERIVADO CEREAL	Pan blando	Pan rollo	Arroz blanco 2	Pan blando	Arepa de maiz	Tostadas con sabor a mantequilla	Pan tajado
FRUTA	Mandarina	Patilla	Fresas	Uchuvas	Uvas	Pera	Melon
NUEVES							
LÁCTEO	Sorbete de guayaba	Queso campesino y aguade panela	Sorbete de uva	Sorbete de mango	Sorbete de feijoa	Sorbete de guanabana	Sorbete de guayaba
DERIVADO CEREAL	Pan hojaldrado	Pan de maiz	Galleta de avena	Galletas de soda	Torta con sabor a queso	Pan rollo	Torta de quinua
FRUTA	en el sorbete	Manzana	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete
ALMUERZO							
SOPA O CREMA	Ajiaco	Sopa de lentejas	Sopa de patacón	Sopa de arroz 1	Sopa de harina de trigo	Mondongo	Sopa de avena 1
PROTEINA	Pechuga de pollo a las finas hierbas	Carne de res en salsa	Carne de cerdo asado	Pechuga de pollo en salsa de champiñones	Albondigas en salsa	Pechuga de pollo en salsa de verduras	Filete de mojarra a la plancha
VERDURA O ENSALADA	Tajada de aguacate	Ensalada de lechuga, tomate, zanahoria y perejil	Ensalada de zanahoria, piña, crema de leche y uvas pasas	Ensalada de espinaca, mango, fresa y miel	Ensalada roja con mayonesa	Ensalada de aguacate, tomate, lechuga y cebolla cabezona	Ensalada de zanahoria, manzana, mango y crema de leche
TUBÉRCULO O PLÁTANO	en el ajiaco	Plátano maduro asado	Papa criolla chorreada	Tajada de plátano	Papa al vapor con perejil	Papa chip	Papa criolla frita

Cuantitativos:

N.º total de manipuladores capacitados: 6

- 100 % del personal convocado participó en la sesión de capacitación.

Firma de responsable: Valentina Haeckermann

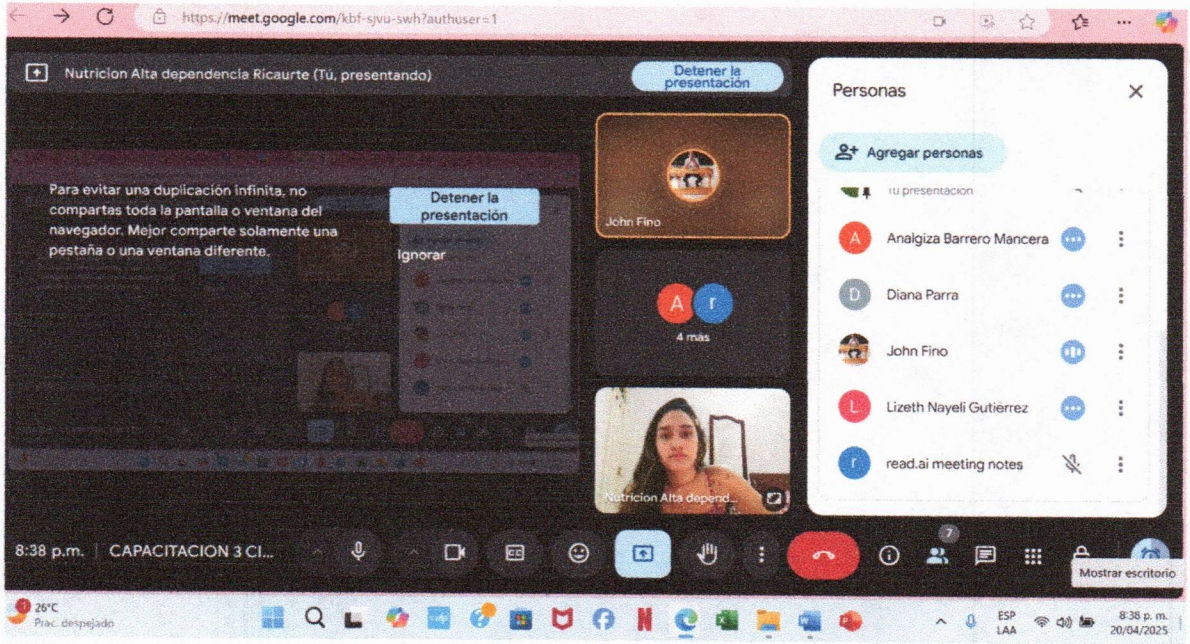
Firma coordinador: _____

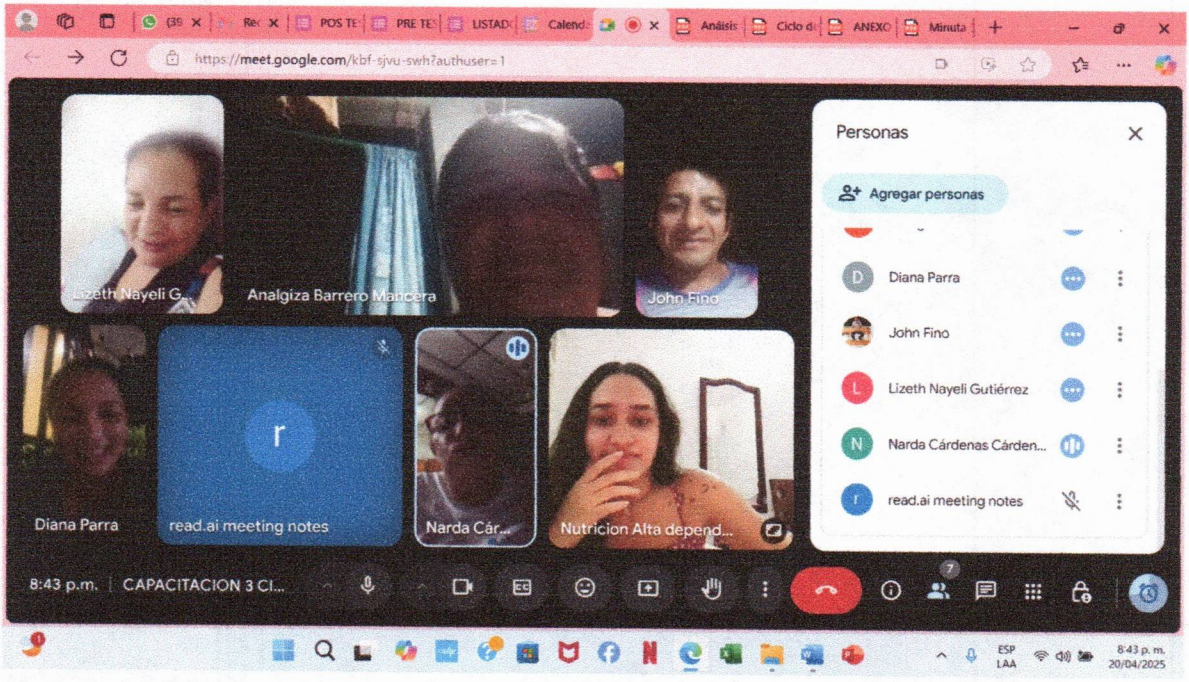
Nombre coordinador: Lina Guayara

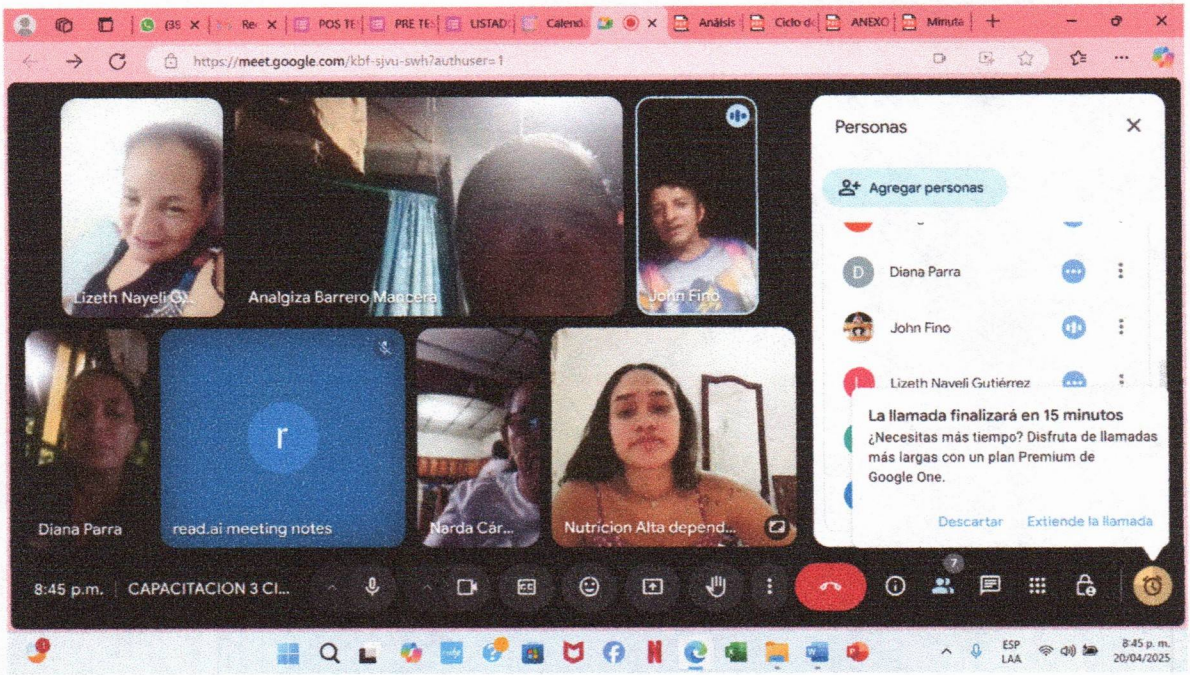
REGISTRO FOTOGRAFICO

PSB – BPM ABRIL

REGISTRO FOTOGRAFICO






https://meet.google.com/kbf-sjvu-swh?authuser=1
Lizeth Nayeli G...
Analgiza Barrero Maccera
John Fino
Diana Parra
read.ai meeting notes
Narda Cár...
Nutricion Alta depend...
Personas
Agregar personas
Diana Parra
John Fino
Lizeth Naveli Gutiérrez
La llamada finalizará en 15 minutos
¿Necesitas más tiempo? Disfruta de llamadas más largas con un plan Premium de Google One.
Descartar
Extiende la llamada
8:45 p.m. | CAPACITACION 3 CI...
ESP
LAA
8:45 p. m.
20/04/2025

ASISTENCIA

PSB-BPM ABRIL

FOR-PSS-296

LISTADO DE ASISTENCIA CAPACITACION

Nombres *

Beatriz

Apellidos

Herrera

Cedula

39570934

Celular

2227927477

Cargo

Auxiliar de cocina

Google no creó ni aprobó este contenido.

Google Formularios