FECHA: 05/sep/2025 **HORA: INICIAL** 09:15 am **HORA: FINAL** 11:30 am

LUGAR: Biblioteca Pública corregimiento El Hormiguero

ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN (Marca con X)

Sensibilización [ ] Capacitación [x] Acompañamiento [ ] Seguimiento [ ] Jornada [ ]

Articulación [ ] Otro, Cuál: _____

TIPO (Marca con X)

Individual: [ ] Colectiva: [x]

MODALIDAD (Marca con X)

Virtual: [ ] Presencial: [x]

DATOS DEL ENTORNO (Marca con X)

Educativo: [ ] Comunitario: [ ] Laboral: [x] Institucional: [ ] Hogar: [ ]

Datos de quien recibe la intervención: Vendedores informales de alimentos, comunidad en general del corregimiento El Hormiguero y promotoras del Comité Comunitario “Entornos para la Vida” cgto El Hormiguero
Nombre o Institución: Comité Comunitario “Entornos para la Vida” cgto El Hormiguero
Contacto: Alexandra Aragón – promotora 3052228667
Correo: alexandraaragon1971@gmail.com

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

OBJETIVO: Realizar capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos a vendedores informales de alimentos, comunidad en general y promotoras del Comité Comunitario “Entornos para la Vida” del corregimiento El Hormiguero, convocada por este grupo de valor.

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida y socialización del objetivo de la reunión
2. Desarrollo de la Intervención.
3. Resultados alcanzados.
4. Conclusiones o recomendaciones.

1. BIENVENIDA Y SOCIALIZACIÓN DEL OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:15 am Nubia Milena Duque contratista de los Procedimiento Gestión Integral de Entornos para la Vida de la Secretaría de Salud, dio la bienvenida a las promotoras del Comité Comunitario “Entornos para la Vida” del corregimiento El Hormiguero y a 48 personas entre vendedores informales de alimentos, comunidad en general y gestoras de convivencia de la Gobernación del Valle.

La contratista socializó el objetivo de la reunión, el cual es realizar capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos a vendedores informales de alimentos, comunidad en general y promotoras del Comité Comunitario “Entornos para la Vida” del corregimiento El Hormiguero.

2. DESARROLLO DE LA INTERVENCION:

La contratista Nubia Milena Duque presentó al contratista del grupo de alimentos Lian Fernando Moreno, quien hace parte del Grupo de Regulación Sanitaria y Control de la Secretaría de Salud (Alimentos) y dictó la capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

El contratita continuó con el desarrollo de la capacitación:

Hizo introducción al concepto que es un Alimento: Refirió que es todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y a la energía que necesarios para el desarrollo de procesos biológicos.

Así mismo refirió sobre que son los alimentos perecederos: Son aquellos alimentos que inician su descomposición de manera rápida y sencilla, es decir deterioran a temperatura ambiente en un tiempo corto y necesitan frio para evitar su descomposición.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Continuó informando sobre el Personal Manipulador: Es toda persona que interviene directamente y aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendido de alimentos. Por ejemplo: campesino, productor, transportador, comercializador, y los que se encuentran en la capacitación.

Hizo énfasis en las características de un manipulador de alimentos:

1. Lavado de manos (PRIMERA REGLA DE ORO)
2. Uso de Uniforme (Colores claros)
3. Calzado cerrado
4. Gorro, Cofia o Redecilla que recoja todo el cabello
5. Sin anillos, Sin Aretes, Sin Reloj, Sin Pulseras
6. Sin Maquillaje, Sin Loción o perfume en su cuerpo
7. Uso de tapabocas desechables si prepara o sirve los alimentos.

Refirió las condiciones en las que debe estar un alimento para ser consumido:

a. Calidad – inocuidad
b. Calidad: características sensoriales del alimento como color, olor, sabor, textura, apariencia, viscosidad, cantidad, y calidad de nutrientes, proteínas, formulación utilizada para la preparación.
c. Inocuidad: Es la condición especial que tiene un alimento de no enfermar al consumidor cuando es ingerido.

Siguió con el aseguramiento de la inocuidad de un alimento - ¿Cómo se asegura la inocuidad de un alimento?

- Identificando peligros y aplicando acciones correctivas para su control.
- Aplicando las buenas prácticas de manufactura – BPM.
- Aplicando operaciones de limpieza, desinfección, control integral de plagas, manejo adecuado de residuos sólidos, suministro y calidad del agua.

Continuó explicando qué es un peligro: Es un agente físico, químico o biológico que puede ALTERAR o CONTAMINAR un alimento o una bebida que lo hace no apto para el consumo humano.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Clases de Peligros:

a. Peligros Biológicos: Bacterias, virus, hongos, parásitos.
b. Peligros químicos: jabones, detergentes, insecticidas, aditivos.
c. Peligros físicos: Metal, vidrio, plástico, madera, otros.



Explicó los tipos de contaminación: Biológica, química y física
Qué es un riesgo: Es toda posibilidad que se presente un peligro (contaminante) para el alimento y pueda afectar la salud del consumidor.

Continuó explicando las enfermedades transmitidas por alimentos – ETA: Es una enfermedad que se presenta en personas que ingieren o beben microorganismos (bacterias, parásitos, virus) o contaminantes químicos nocivos que se encuentran en los alimentos o en el agua potable. Puede presentarse de forma individual o asociado a brote (2 o más personas). Los signos clínicos pueden ser graves requiriendo hospitalización e incluso la muerte.

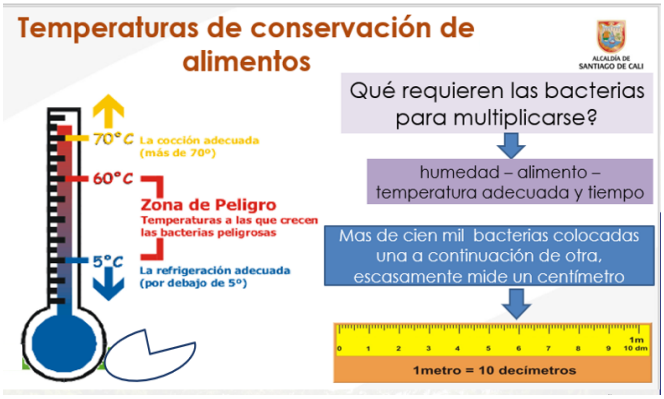
El contratista presentó como ejemplo un video sobre un caso de intoxicación por alimentos, en una panadería en la ciudad de Pereira un ciudadano consumió una empanada y esto causó el ingreso de inmediato a urgencias, al evaluar el lugar donde se consumió la empanada el dueño de la panadería informó que las empanadas se las compraba a una señora que las preparaba. La Secretaría de Salud realizó visita a la vivienda de la señora y encontraron que ella manipulaba los alimentos cerca de químicos para el hogar, por ende causó intoxicación al ciudadano. No se deben preparar alimentos cerca de químicos, ya que esto causa una contaminación cruzada a los alimentos. Link- https://www.youtube.com/watch?v=KtZyTOpciMQ.

Hizo también énfasis en evitar la contaminación cruzada, la cual puede ser directa o indirecta.
Contaminación directa: Alimento contaminado + alimento sin contaminar
Contaminación indirecta: Alimento sin contaminar + utensilios sucios o mala manipulación.
Contaminación cruzada indirecta: Del entorno y superficies de alimentos.

Posteriormente se refirió a las temperaturas de conservación de los alimentos:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

En la siguiente imagen se visualiza la temperatura correcta e incorrecta que se debe tener con los alimentos; como también el elemento (termómetro de alimentos) para realizar la trazabilidad de la temperatura durante la recepción, almacenamiento y preparación





Posteriormente hizo énfasis en las buenas prácticas de manipulación de alimentos: Son los principios básicos y practicas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano. Para ello se requiere:

- Recurso humano
- Instalaciones físicas y sanitarias
- Servicios básicos (agua, alcantarillado, energía, gas)
- Equipos y utensilios
- Materias primas (procedencia, almacenamiento, conservación)
- Operaciones de preparación y servido
- Distribución, comercialización, expendio
- Transporte
- Documentación: Programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y líquidos, control de plagas, suministro y calidad de agua.

A continuación, el contratista resaltó la importancia de hacerse los exámenes médicos de aptitud para manipular alimentos y evitar no tener enfermedades infectocontagiosas y tener una formación en educación sanitaria (mínimo 10 horas anuales), principios de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas, como lo enseña la siguiente imagen:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.



Así las cosas, recordó la documentación obligatoria para todos los manipuladores de alimentos:

- Certificado médico de aptitud para manipular alimentos: No confundir con certificado para vivir en comunidad.
- Capacitación de manipuladores de alimentos: Quienes no asistan a las jornadas de la Secretaría de Salud deberán demostrar capacitación vigente ofrecida por empresa particular.

Seguidamente hizo énfasis en los equipos y utensilios al manipular alimentos:

- Buen estado: No hay ninguna otra opción
- Material higiénico sanitario: Los equipos, utensilios, superficies en contacto con los alimentos deben estar fabricados en materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección.
- Limpieza y desinfección: Someterlos a limpieza y desinfección periódicamente, cada vez que sea necesario, al inicio y al final del proceso.
- Protección adecuada: De un día para otro guardarlos debidamente protegidos, aislados del medio exterior.

Hizo énfasis en las condiciones sanitarias en:

- La recepción de materias primas
- Almacenamiento
- Preparación y
- Servido.

- Con relación a la recepción de materias primas es importante la verificación de las etiquetas:

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.



- En el almacenamiento: Evitar la contaminación cruzada, impidiendo la combinación de alimentos crudos con preparados.



- Para la preparación: Los alimentos preparados exhibidos deben mantenerse a temperaturas adecuadas de calor (mayor o igual a 60 °C) o frio (menor o igual a 4 °C) para evitar crecimiento de microorganismos, evitando la exposición a temperatura ambiente.



Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

- En el servido: Realizarlo con utensilios adecuados previamente lavados y desinfectados evitando el contacto con las manos.



Posteriormente hizo referencia al plan de saneamiento:



También enseñó a la tabla de dosificación con hipoclorito al 5.25%



TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO AL 5.25%

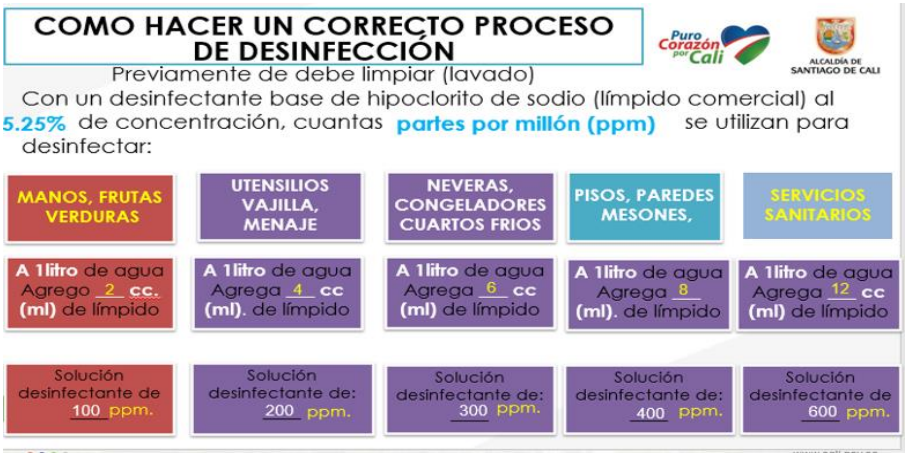
ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	1 litro	6 ml	10-15 min	Directo, aspersión
Baños	1 litro	8 ml	10-15 min	Aspersión.
Uniformes	1 litro	4 ml	10-15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	6 ml	----------	Aspersión

Respetar tiempo de contacto

Llevar registros

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Explicó cómo hacer un correcto proceso de desinfección:



Así mismo el control integral de plagas: Cucarachas, moscas, roedores, hormigas.



Se refirió al Plan de Residuos Sólidos (PGIRS): Todo establecimiento público o privado que preste servicios de alimentos o gastronómico debe tener implementado el PGIRS.

- Documento escrito disponible a la autoridad sanitaria en donde el establecimiento presenta el manejo de sus residuos sólidos generados por su actividad.
- Almacenamiento transitoriamente de los residuos sólidos orgánicos e inorgánicos en recipientes con tapa y bolsa para ser retirados una vez se terminan las actividades diarias.
- Se utilizan diferentes recipientes aplicando el código de colores.
- Adelantar procesos de reciclaje de residuos.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

- Una vez desocupados los recipientes se les realiza el lavado y desinfección.

El contratista se refirió al abastecimiento de agua: Utilizar agua potable, debe haber suministro de agua y presión adecuado para todas las operaciones, tener tanque de almacenamiento de agua







Por último, brindó el siguiente mensaje a los vendedores informales de alimentos:



Los asistentes a la reunión participaron activamente, expresando sus preguntas e inquietudes, las cuales fueron contestadas oportunamente por el contratista Lian Moreno.

Entrega de certificados de participación:

La contratita Nubia Milena Duque informó que el certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 20 días. Los promotores del Comité Comunitario los convocarán a una próxima reunión para que asistan al taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y al final se entregarán los certificados de participación.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

Los contratistas de la Secretaría de Salud agradecieron a los asistentes su participación y dieron por terminada la capacitación siendo las 11:30 am.

3. RESULTADOS ALCANZADOS:

- Participaron 48 personas entre vendedores informales de alimentos y comunidad en general.
- Los asistentes participaron activamente en la capacitación, fueron resueltas sus inquietudes
- En la caracterización de comunidad con intervenciones en salud se obtuvieron los siguientes resultados:
  Edad: Entre 18 y 28 años: 3, entre 29 y 59 años: 29, mayores de 60 años: 15, NC:1
  EAPBS: Coosalud: 18, Comfenalco: 3, Nueva EPS: 1, SOS: 7, Emssanar: 7, Sánitas: 3, Salud Total: 1, Sura: 5
  Tipo de aseguramiento: Subsidiado: 33, contributivo: 12, SA: 2, NC: 1
  Sexo asignado al nacer: Hombre: 1, mujer: 47
  Género con el que se identifica: Masculino: 1, femenino: 47
  Orientación sexual: Heterosexual: 48
  Grupo Étnico: NARP: 30, otro: 18
  Población con alguna condición o situación: Madre cabeza de hogar: 24
  Población Migrante: Irregular: 1
  Tiene seres sintientes: Si: 29 No: 18, NC: 1
  Barrio, Corregimiento, vereda: Corregimiento Hormiguero

4. CONCLUSIONES O RECOMENDACIONES

- El certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 20 días. Los promotores del Comité Comunitario convocarán a los participantes a una próxima reunión para que asistan al taller en aseguramiento en salud y riesgos laborales y al final se entregarán los certificados de participación.

- Los participantes se comprometieron a aplicar lo aprendido en la capacitación.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

5. REGISTRO FOTOGRÁFICO





NUBIA MILENA DUQUE ACUÑA
Cargo: Profesional Contratista
Grupo: Procedimiento Gestión Integral de Entornos para la Vida
Secretaría de Salud del Distrito Especial de Santiago de Cali

Anexo: Listado caracterización de comunidad con intervenciones en salud compuesto por tres (3) folios.

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI
DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.P001.F005

VERSIÓN

FECHA: 05-Sep.2025
HORA INCIAL: 09:15am
HORA FINAL: 11:30am

LUGAR: Biblioteca pública Corregimiento Hormiguero
Capacitación en manipulación de alimentos

ENTORNO: HOGAR__ EDUCATIVO__ COMUNITARIO__ LABORAL X INSTITUCIONAL__

N°	Documento de Identidad	Tipo de documento de identidad	Nacionalidad	Nombre Completo	Edad	EAPB	Tipo de aseguramiento (C - contributivo, S - subsidiado, SA - sin aseguramiento, RE - régimen especial)	Sexo asignado al nacer			Género con el que se identifica										Orientación Sexual						Grupo étnico				Población con alguna condición o situación							Población migrante		Tiene seres sintientes		Correo Electrónico	Teléfono (s)	Ba Correg Ver
								Hombre	Mujer	Intersexual	Masculino	Femenino	Transgénero	Transformista	Travesti	Transgenerista	Transexual	No binario	Fluido	Heterosexual	Homosexual	Bisexual	Pansexual	Asexual	NARP	Indígena	Rrom	otro	Persona con discapacidad	Víctima del conflicto armado	Habitante de y en calle	Persona privada de la libertad	Campesino	Madre Cabeza de Hogar	Regular	Irregular	SI	No			
1	29108297	CC	Colomb	Beatriz Rosero	48	coosalud	S	X			X										X						X									X	—	3182967548.	
2	31447936	CC	Colomb	Maria Johana Solis	45	Compendia	S	X			X										X						X									X	—	3153923346	
3	31446148	CC	Colomb	Martha Isabel Inga	47	Coosalud	S	X			X										X							X							X		—	3045256986	
4	31525244	CC	Colomb	Nereida Gonzalez	64	Nueva Eps	S	X			X										X						X						X		X		—	3177207811	
5	31538301	CC	Colomb	Elizabeth Noreña	49	Coosalud	S	X			X										X						X						X		X		—	3008277412	
6	67027465	CC	Colomb	Martha Lucia Gonzalez	40	SOS	C	X			X										X															X	—	3159396807	
7	29.106056	CC	Colomb	Graciela Gonzalez	80	coosalud	S	X			X										X						X						X		X	comité entorno Hormiguero	3156635684	
8	1.144095067	CC	Colomb	Maria Edith Arias	31	Emssanar	S	X			X										X															X	—	3205013140	
9	25599251	CC	Colombiana	Luis Marleny Arague	72	Emssanar	S	X			X										X						X									X	—	3247572251.	
10	31521304	CC	Colombiana	Ilse Espinosa	66	SOS	C	X			X										X						X								X		—	3216493059	
11	38.669350	CC	Colombiana	Sandra Carding Caicedo	41	Coosalud	S1 C	X			X										X														X		—	3137963168	
12	29106.084	CC	Colombiana	Gloria Maria Rivas	64	Comfenalco	S	X			X										X						X									X	—	31B4118262	
13	1.112465920	CC	Colombiana	Tatiana C. Medina	38	Emssanar	S	X			X										X						X								X		—	3152157532	
14	31876402	CC	Colombiana	Nubia A. Naranjo	64	Coosalud	S	X			X										X							X									—	3122467501	
15	25599.251	CC	Colombiana	Luis Marleny Arague				X			X																										—		
16	29562359	CC	Colombiana	Delma Salazar	69	comfenalco	C	X			X										X						X								X		—	3154767367	

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.P001.F005

VERSIÓN

FECHA: 05-Sep-2025
HORA INICIAL: 09:15am
HORA FINAL: 11:30am

LUGAR: Biblioteca Pública corregimiento Hormiguero
Capacitación en manipulación de alimentos

ENTORNO: HOGAR__ EDUCATIVO__ COMUNITARIO__ LABORAL X INSTITUCIONAL__

N°	Documento de Identidad	Tipo de documento de identidad	Nacionalidad	Nombre Completo	Edad	EAPB	Tipo de aseguramiento (C - contributivo, S - subsidiado, SA - sin aseguramiento, RE - régimen especial)	Sexo asignado al nacer			Género con el que se identifica									Orientación Sexual						Grupo étnico			Población con alguna condición o situación							Población migrante		Tiene seres sintientes		Correo Electrónico	Teléfono (s)	Barrio Corregimiento Vereda
								Hombre	Mujer	Intersexual	Masculino	Femenino	Transgénero	Transformista	Travesti	Transgenerista	Transexual	No binario	Fluido	Heterosexual	Homosexual	Bisexual	Pansexual	Asexual	NARP	Indígena	Rrom	otro	Persona con discapacidad	Víctima del conflicto armado	Habitante de y en calle	Persona privada de la libertad	Campesino	Madre Cabeza de Hogar	Regular	Irregular	Si	No			
1	31522489	CC	Colombiana	Mireya Gaviria	70	Coosalud	S		X			X									X							X								X			3207183383
2	29117402	CC	Colombiana	Ruth Enid Gaviria	44	Ensenar	S		X			X									X							X									X		3176549274
3	12432416	No gimado	Nicaragüense	Yalili Mabella Palacios	53		SA		X			X									X							X							X		X		3161922982
4	1.144.147.412	CC	Colombiana	Mirsay Rojas Cruz	34	Coosalud	S		X			X									X							X								X		3003628419
5	26.601.115	CC	Colombiana	Alexandra Gil Soto	51	Sanitas	S		X			X									X							X						X		X		3154215950
6	31926224	CC	Colombiana	Maria Teresa Labrada	62	SOS	C		X			X									X					X										X		esquina de Entorno Hormiguero	3024806256
7	31426324	CC	Colombiana	María Gladys Rodriguez	54	Coosalud	S		X			X									X							X						X		X			3169562954
8	29567793	CC	Colombiana	Maria Teresa Salazar	43	Ensanar	S		X			X									X					X											X		3166665558
9	31569088	CC	Colombiana	Yohana Jimenez	46	Sura	C		X			X									X							X								X			3168354633
10	14677636	CC	Colombiana	Milton Andres Gallego	40	Sura	S		X			X									X							X									X			3114185045
11	1.112.468.259	CC	Colombiana	Catherine P. Londoño	36	Sura	S		X			X									X							X									X			3145359044
12	16682547	CC	Colombiana	Arturo Naranjo Murcia	62	SOS	C	X			X										X							X								X				3186268832
13	34514537	CC	Colombiana	Maria Ines Vergara	60	Coosalud	S		X			X									X					X								X			X			3156881005
14	1.112.470.643	CC	Colombiana	Derly Yohana Rodriguez	35	Sanitas	S		X			X									X					X								X				X		3206039807
15	31522533	CC	Colombiana	Luz Mary Castro	63	Coosalud	S		X			X									X					X								X			X			3147302251
16	1.144.051.744	CC	Colombiana	Maria Fda Velasco	33	Coosalud	S		X			X									X							X						X				X		3165640004

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.P001.F005

VERSIÓN

FECHA: 05 sep 2025
HORA INCIAL: 09:15am
HORA FINAL: 11:30am

LUGAR: Biblioteca Pública Corregimiento Hormiguero
Capacitación en manipulación de alimentos

ENTORNO: HOGAR___ EDUCATIVO___ COMUNITARIO___ LABORAL X INSTITUCIONAL___

N°	Documento de Identidad	Tipo de documento de identidad	Nacionalidad	Nombre Completo	Edad	EAPB	Tipo de aseguramiento (C - contributivo, S - subsidiado, SA - sin aseguramiento, RE - régimen especial)	Sexo asignado al nacer			Género con el que se identifica									Orientación Sexual						Grupo étnico				Población con alguna condición o situación								Población migrante		Tiene seres sintientes		Correo Electrónico	Teléfono (s)	Ba Corregi Ver
								Hombre	Mujer	Intersexual	Masculino	Femenino	Transgenero	Transformista	Travesti	Transgenerista	Transexual	No binario	Fluido	Heterosexual	Homosexual	Bisexual	Pansexual	Asexual	NARP	Indígena	Rrom	otro	Persona con discapacidad	Victima del conflicto armado	Habitante de y en calle	Persona privada de la libertad	Campesino	Madre Cabeza de Hogar	Regular	Irregular	Si	No			
1	29819857	CC	Colombiana	Maria Nilvia Miranda	51		SA		X			X								X								X									X		—	3174688778
2	34503953	CC	Colombiana	Milena Guaza	44	Coosalud	S		X			X								X					X									X			X		—	3205427350
3	31525736	CC	Colombiana	Luz Dary Zabrada	58	Coosalud	S		X			X								X					X									X			X		—	3157359777
4	31290834	CC	Colombiana	Beatriz Quintero	67	Salud T.	C		X			X								X								X									X		—	3116562727
5	30.746195	CC	Colombiana	Patricia del R Tapiero	57	Coosalud	S		X			X								X								X						X			X		—	3174612042
6	1.130949166	CC	Colombiana	Analucia Salazar	40	Coosalud	S		X			X								X					X												X		—	3215439418
7	1.107.036339	CC	Colombiana	Luz Adriana Quintero	38	Coosalud	S		X			X								X					X									X				X	—	3235241869
8	25327077	CC	Colombiana	Maria Ticensito Nazarith	80	Emsanar	S		X			X								X					X									X			X		—	3172455277
9	1.059.986149	CC	Colombiana	Yasmin Andrea Racines	21	SOS	S		X			X								X					X									X				X	—	3159856735
10	25423525	CC	Colombiana	Luz Amanda Membuscay	54	Sura	C		X			X								X								X									X		—	3233464765
11	1.006182646	CC	Colombiana	Yajaira Cecilia Gomez	24	SOS	S		X			X								X					X												X		—	3128429756
12	1.006205946	CC	Colombiana	Yaritza Helena Guzman	27	Coosalud	S		X			X								X					X									X				X	—	3008938249
13	31878654	CC	Colombiana	Maria Elena Vergara	62	Emssanar	S		X			X								X					X									X			X		—	3126048860
14	1151956088	CC	Colombiana	Suany Preciado	30	Sura	C		X			X								X					X									X			X		Gobierno Valle Mediador de Conflictos	3017414797
15	31582675	CC	Colombiana	Sandra Ximena Gonzalez	40	Sanitas	C		X			X								X					X									X			X		Gobierno Valle Mediador de Conflictos	3232871127
16	34515602	CC	Colombiana	Alexandra Arroyo	53	SOS	C		X			X								X					X													X	Comité Cafetero	3052228667

Este documento es propiedad de la Administración Central del Distrito de Santiago de Cali. Prohibida su copia, alteración o modificación por cualquier medio, sin previa autorización del Alcalde.