FECHA: 25/ago/2025 **HORA: INICIAL** 02:30 pm **HORA: FINAL** 04:30 pm

LUGAR: Biblioteca Pública corregimiento Golondrinas

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 y comunidad en general del corregimiento Golondrinas.
Nombre o Institución: Comité Comunitario “Entornos para la Vida” cgto Golondrinas
Contacto: Laura Araujo – promotora 3147650967
Correo lauraaraujodiaz1234@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 y comunidad en general del corregimiento Golondrinas, convocada por el Comité Comunitario “Entornos para la Vida” de este territorio.

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 2:30 pm Nubia Milena Duque contratista de los Procedimiento Gestión Integral de Entornos para la Vida de la Secretaría de Salud, dio la bienvenida a las promotores del Comité Comunitario “Entornos para la Vida” del corregimiento Golondrinas y a 33 vendedores informales de alimentos y comunidad en general.

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 y comunidad en general del corregimiento Golondrinas, convocada por el Comité Comunitario “Entornos para la Vida” de este territorio.

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 Redeciclla 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.

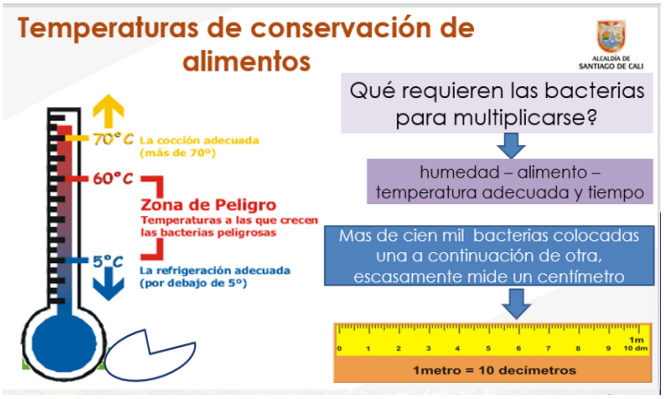
El contratista presentó como ejemplo un video sobre un caso de intoxicación por alimentos, en una panadería en la ciudad de Pereira un ciudadano consumió una empanada y esto causó el ingreso de inmediato a urgencias, al evaluar el lugar donde se consumió la empanada el dueño de la panadería informó que 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%

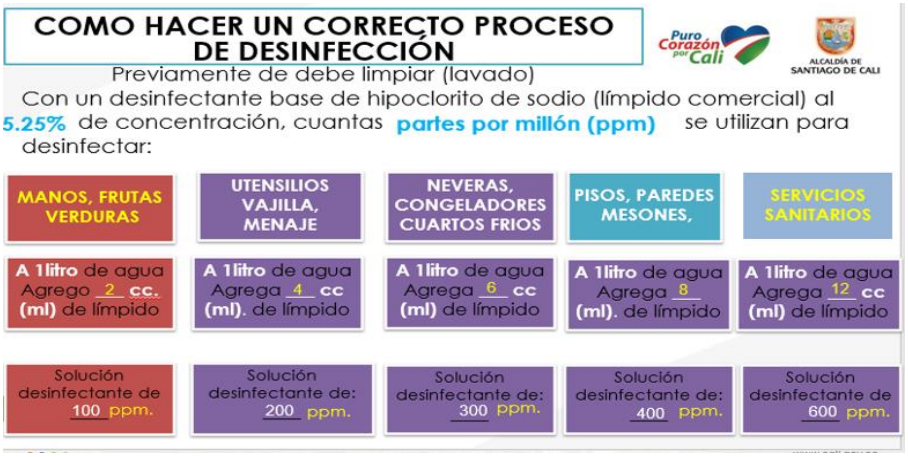
ELEMENTO A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE HIPOCLORITO	TIEMPO DE ACCIÓN	FORMA DE APLICACIÓN
Frutas, verduras y hortalizas	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	8-10 min	Inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paredes, pisos y techos	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 04:30 pm.

3. RESULTADOS ALCANZADOS:

- Participaron 33 personas entre vendedores de alimentos (preparación y venta de alimentos en negocio formal e informal) 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: 2, entre 29 y 59 años: 21, mayores de 60 años: 10
  Tipo de aseguramiento: Subsidiado: 16, contributivo: 17
  Sexo asignado al nacer: Hombre: 3, mujer: 30
  Género con el que se identifica: Masculino: 3, femenino: 30
  Orientación sexual: Heterosexual: 31, homosexual: 1, bisexual: 1
  Grupo Étnico: NARP: 2, otro: 31
  Población con alguna condición o situación: Madre cabeza de hogar: 13
  Población Migrante: N/A
  Tiene seres sintientes: Si: 25, No: 8
  Barrio, Corregimiento, vereda: Corregimiento Golondrinas

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 PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.P001.F00

VERSIÓN

FECHA: 25/ago/2025
HORA INICIAL: 01:30pm
HORA FINAL: 04:30pm

LUGAR: Biblioteca corneg. Golondrinas

ENTORNO: HOGAR ___ EDUCATIVO ___ COMUNITARIO ___ LABORAL X INSTITUCIONAL ___

Capacitación en manipulación de alimentos, convocada por el comité comunitario "EVP" del corneg. Golondrinas

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: Hombre	Sexo asignado al nacer: Mujer	Sexo asignado al nacer: Intersexual	Género con el que se identifica: Masculino	Género con el que se identifica: Femenino	Género con el que se identifica: Transgenero	Género con el que se identifica: Transfemenista	Género con el que se identifica: Travesti	Género con el que se identifica: Transgeneralista	Género con el que se identifica: Transexual	Género con el que se identifica: No binario	Género con el que se identifica: Fluido	Orientación Sexual: Heterosexual	Orientación Sexual: Homosexual	Orientación Sexual: Bisexual	Orientación Sexual: Pansexual / asexual	Grupo étnico: NARP	Grupo étnico: Indígena	Grupo étnico: Rrom	Grupo étnico: otro	Población con alguna condición o situación: Persona con discapacidad	Población con alguna condición o situación: Víctima del conflicto armado	Población con alguna condición o situación: Habitante de y en calle	Población con alguna condición o situación: Persona privada de la libertad	Población con alguna condición o situación: Campesino	Población con alguna condición o situación: Madre Cabeza de Hogar	Población migrante: Regular	Población migrante: Irregular	Tiene sentimientos: Si	Tiene sentimientos: No	Correo Electrónico	Teléfono (s)
1	31186864	CC	Colombiana	Maria Nuvia Rios	74	coosalud	S		X			X								X						X								X			3117108415	G
2	29275998	CC	colomb	Oliva ordoñez	59	Nueva eps	C		X			X								X						X								X			3117607955.	3196935825
3	38.993984	CC	colombia	Mariaines cordoba	80	Comfenalco	C		X			X								X						X							X			3106639699	comité entornos	6d
4	31288159	CC	colomb	Elsy Meza Gómez	68	Nueva Eps	C		X			X								X						X								X			3205167905	3205167905.
5	31840214	CC	colomb	Arnobia Diaz T	65	Nueva Eps	C		X			X								X						X								X				3182294288
6	94384678	CC	Colomb	Efran Castaño	51	Emssanar	S	X			X									X						X									X		comité tripicas mecedes	3123698737
7	38644788	CC	Colomb	Angela M Gómez	42	Sanitas	C		X			X								X						X									X		vende pollo Asado	3207357441
8	31951145	CC	colomb	Laura Araujo	59	Nueva Eps	S		X			X								X						X									X		Venta pandebono	3147650947
9	31470283	CC	Colomb.	Anagloria Vallejo	65	Asmetsalud	S		X			X								X						X								X			mini restaurante	3208206346
10	66922984	CC	Colomb	Martha Liliana Arango	51	Salud T	C		X			X								X						X									X			W's restaurante	3208208636
11	31985218	CC	colomb	Mairo E. Zamora	59	Nueva Eps	C		X			X								X				X									X				Vende alimentos	3176995553
12	31918985	CC	Colombiana	Betty Leon Herrera	61	Nueva Eps	C		X			X								X						X									X				3182967107
13	31242901	CC	Colombiana	Amelia Ante	73	Sanitas	C		X			X								X						X										X		comité entornos	3138344907
14	38552289	CC	Colomb	Dary Montero	44	Salud T	C		X			X								X						X								X				Bibliotecs.	3146227300
15	31952904	CC	Colomb	Milena Leon Herrera	63	Nueva Eps	C		X			X								X						X								X				comité entornos	3145324346
16	1.005895894	CC	colomb	Gisel Valeria Rios	23	SOS	C		X			X									X														X			Prepara y vende alimentos	3006405281

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

ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI

DESARROLLO SOCIAL
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.F001.F00

VERSIÓN

FECHA: 25/ago/2025
HORA INICIAL: 02:30pm
HORA FINAL: 04:30pm

LUGAR: Biblioteca comuna. Golondrinas

ENTORNO: HOGAR___ EDUCATIVO___ COMUNITARIO___ LABORAL X INSTITUCIONAL___

Capacitación en manipulación de alimentos, convocada por el comité comunitario "EPV" del comuna. Golondrinas

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: Hombre	Sexo asignado al nacer: Mujer	Sexo asignado al nacer: Intersexual	Género con el que se identifica: Masculino	Género con el que se identifica: Femenino	Género con el que se identifica: Transgenero	Género con el que se identifica: Transformista	Género con el que se identifica: Travesti	Género con el que se identifica: Transgenerista	Género con el que se identifica: Transexual	Género con el que se identifica: No binario	Género con el que se identifica: Fluido	Orientación Sexual: Heterosexual	Orientación Sexual: Homosexual	Orientación Sexual: Bisexual	Orientación Sexual: Pansexual	Orientación Sexual: Asexual	Grupo étnico: NARP	Grupo étnico: Indígena	Grupo étnico: Rrom	Grupo étnico: otro	Población con alguna condición o situación: Persona con discapacidad	Población con alguna condición o situación: Victima del conflicto armado	Población con alguna condición o situación: Habitante de y en calle	Población con alguna condición o situación: Persona privada de la libertad	Población con alguna condición o situación: Campesino	Población con alguna condición o situación: Madre Cabeza de Hogar	Población migrante: Regular	Población migrante: Irregular	Tiene sentimientos: Si	Tiene sentimientos: No	Correo Electrónico	Teléfono (s)
1	1.130.671.370	CC	Colombiana	Sandra Milena Villamizar	38	Emssanar	S		X			X								X							X								X				
2	1.143.858.024	CC	Colombi.	Jessica Tatiana Burbano	30	SOS	C		X			X								X							X							X			X				
3	66.957.213	CC	Colombiana	Rosa Nidolvia Arteaga	48	Sanitas	C		X			X								X							X										X				
4	27.296.039	CC	Colombia	Leidibia Riascos M	63	Nueva EPS	C		X			X								X							X										X				
5	31.966.940	CC	Colombiana	Paulina Perez	59	Nueva Eps	C		X			X								X							X							X			X				
6	1.143.824.126	CC	Colomb	Jenny Lizeth Martinez	38	Emssanar	S		X			X								X							X							X			X				
7	1.130.601.867	CC	Colomb	Yeimy Yohana Gomez	37	Coosalud	S		X			X									X							X										X				
8	1.130.645.026	CC	Colombiana	Jenny Guzman Garcia.	39	Coosalud	S		X			X								X							X							X					X		
9	1.151.941.457	CC	Colombiana	Yomara A Quinayas	34	Sanitas	C		X			X								X							X							X			X				
10	1.109.540.173	CC	Colombiana	Daniela Alejandra Chavarro	22	Salud T	S		X			X								X							X											X			
11	1.130.669.644	CC	Colomb.	Maricela ortega U	38	Emssanar	S		X			X								X							X							X			X				
12	16756.210	CC	Colombiano	Carlos Alberto Lozano	56	Nueva Eps	S	X			X									X							X										X				
13	21437595	CC	Colombiana	María Hilda Gutiérrez	69	Coosalud	S		X			X								X							X							X			X				
14	66827648	CC	Colombiana	Yaneth Calcedo C	56	Comfenalco	S		X			X								X							X										X				
15	1.005.870.911	CC	Colombiana	Kely Shoana Bolaños	29	Salud T.	S		X			X								X							X										X				
16	1.130.675.766	CC	Colombiana	Juan pablo Cortés C	37	Comfenalco	S	X			X									X						X										X				

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 PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.P001.F00

VERSIÓN

FECHA: 25/ago/2025

HORA INICIAL: 02:30 pm

HORA FINAL: 04:30 pm

LUGAR: Biblioteca Comeg. Golondrinas

ENTORNO: HOGAR___ EDUCATIVO___ COMUNITARIO___ LABORAL X INSTITUCIONAL___

Capacitación en manipulación de alimentos, convocada por el comité comunitario "EPV" del comeg. Golondrinas

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: Hombre	Sexo asignado al nacer: Mujer	Sexo asignado al nacer: Intersexual	Género con el que se identifica: Masculino	Femenino	Transgenero	Transformista	Travesti	Transgenerista	Transexual	No binario	Fluido	Orientación Sexual: Heterosexual	Homosexual	Bisexual	Pansexual	Asexual	Grupo étnico: NARP	Indígena	Rrom	otro	Población con alguna condición o situación: Persona con discapacidad	Víctima del conflicto armado	Habitante de y/o en calle	Persona privada de la libertad	Campesino	Madre Cabeza de Hogar	Población migrante: Regular	Irregular	Tiene referentes sanitarios: SI	NO	Correo Electrónico	Teléfono (s)	C
1	66859.881	CC	colombiana	Sonia Rodriguez	53	comfenalco	C	X			X								X							X									X			comeg. golondrinas	3194244318	6
2	66720.032	CC	colombiana	Nubia Nubia Aigue																																			sec. salud - entornos	3013174644	6
3			colombiano	Lian Fdo Moreno																																			sec salud - Alimentos y Bebidas	3249279748	6
4																																										
5																																										
6																																										
7																																										
8																																										
9																																										
10																																										
11																																										
12																																										
13																																										
14																																										
15																																										
16																																										

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 titular.