ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 de Septiembre/2024

HORA: 2:00 pm

LUGAR: JC Antón Pirulero.

TEMA: Seguimiento nutricional Septiembre
Caso Activo Ruta de Malnutrición

ASISTENTES: Nutricionista apoyo a Estandares.

ORDEN DEL DÍA: Seguimiento nutricional.
Ruta Especializada de Malnutrición

DESARROLLO:

RC 1010850500 Joseph Delgado Camino
Fecha de Toma: 19/09/2024
Fecha de Nacimiento: 05/11/2021.

Peso= 10,6 kg P/T D.E: -2,27
Talla= 89,8 cm T/E D.E. -1,67

Clasificación numerical:
- Desnutrición Aguda Moderada
- Riesgo de Talla Baja.

Scanned with CamScanner

Josefa Contrera Activo en Ruta especializada de Malnutrición.

→ La Madre Mercedes que Asiste a Control a Consulta de Pediatría.

→ Consume la Totalidad de alimentos Suministrados en el Jardín, Cabe anotar que en algunas Ocasiones Su tiempo de Masticación es Prolongado.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bolaños.	Nutricionista	Seguridad Alimentaria	Catalina B.

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bolaños.

Scanned with CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 23, Septiembe / 2024

HORA: 2:30. Pm.

LUGAR: Subdirección local Sibci.

TEMA: Cargue Sibe / Seguimiento septiembe

ASISTENTES: Nutricionista apoyo a Estandares.
Tecnico sibe.

ORDEN DEL DÍA:

DESARROLLO: Seguimiento. Septiembe.
Ruta Especializada de Nutrición.
RC 1010850500. JOSEPH delgado Cortes
Fecha de Toma: 19 / Septiembe / 2024.
Fecha de Nacimiento: 05/11/2021.
Peso: 10,6 kg.
Talla: 89,8 cm
Desnutrición Aguda Moderada
Riesgo de talla Bajo

Scanned with CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bolbaguez.	Nutricionista.	SDIS Gerencia	Catalina B.
Edwin Perez	Te. Apoyo	Proy. 7739 Infancia.	Edwin P.

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bolbaguez Castaneda.

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO REGISTRO DATOS ANTROPOMÉTRICOS

Código: FOR-PSS-161
Versión: 2
Fecha: Memo I2024001750 – 23/01/2024
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION TÉCNICA O LOCAL: Engativá
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD/BENEFICIO: Jardín Diurno.
UNIDAD OPERATIVA: JC Anton, Pinzuero.
FECHA REPORTE:
GRUPO POBLACIONAL: Infancia
No. PERSONAS DEL GRUPO POBLACIONAL:

No.	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	1er APELLIDO	2do APELLIDO	NOMBRES	FECHA DE NACIMIENTO			FECHA TOMA			FUM			MICRONUTRIENTES			SEXO	PESO (Kg)	TALLA (Cm)	FECHA INGRESO AL SERVICIO	OBSERVACIÓN
						DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	DÍA	MES	AÑO	Fe	Ca	AF					
1	RC	1010950500	Delgado	Cano	JOSEPH.	05	11	2021.	19	09	24							M	10,6	89,8		Peso?
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						

Nombre del responsable del diligenciamiento: CATALINA BOHORQUEZ
Cargo del responsable del diligenciamiento NUTRICIONISTA

L. Eduard Pinto
230924 Te. Apor.

Scanned with CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 de Septiembre/2024

HORA: 1:30 PM.

LUGAR: JI Antón Pirudero.

TEMA: - Verificación - Validación Paquete alimentario
- Socialización Clasificación Nutricional 3. trimestre
- Toma de datos Antropometricos.

ASISTENTES:
Nutricionista apoyo a Estandares.

ORDEN DEL DÍA: - Validación Paquete alimentario 3. trimestre
- Socialización Clasificación 3. trimestre

DESARROLLO: ① Se realizá Socialización de Clasificación Nutricional 3. trimestre.

② Verificación - Validación Paquete alimentario Jornada Pedagogica.

③. Toma de medidás Antropometricas.

Seguimiento Septiembe. JOSEPH Delgado.
F. toma = 19/09/2024.
Peso = 10,6 kg.
Talla = 89,8 cm.

Riesgo de Desnutrición Aguda.
Talla Baja Para la edad.

Scanned with CamScanner

Nuevo ingreso

3370071 de Isabella Martinez Romero. Fecha toma 14/09/2021
Peso = 13,6 kg.
talla = 89 cm.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bohórquez	Nutricionista.	Gestora.	Catalina B.
Sandra Cuervo	Responsable	Jefe de Nutrición	

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bohórquez Castañeda.

Scanned with CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 19 de Septiembre/2024

HORA: 2:30 Pm

LUGAR: JL Antón PRULERO.

TEMA: Socalización Clasificación nutricional 3. trimestre.

ASISTENTES: Nutricionista apoyo a Estandares.

ORDEN DEL DÍA:

Socalización Clasificación nuricional 3T.

DESARROLLO: Se Socaliza la clasificación Nutricional 3. trimestre.

Se Socaliza Base de Clasificación numerical Correspondiente al 3 Trimestre. Con datos de Barrimento de identidad. Nombres, apellidos.

Fecha de Nacimiento/ Fecha de Toma

Indicadores → Peso Para la Talla, Talla Para la edad. Peso Para la edad.

Clasificación numerical	Nº Datos.
Desnutrición Aguda Moderada	1.
Riesgo de Desnutrición Aguda	14
Peso adecuado Para la Talla	79.

Scanned with CamScanner

Riesgo de Sobrepeso = 11.
Sobrepeso = 1.

Se Realizará citación de Padres de Familia de los niños y niñas que Presentan Malnutrición Por déficit o Exceso En el Fin de Realizar una Sesión de Educación alimentaria y nutricional.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bottaguer	Nutricionista	Sub Gerencia	CatalinaB.
Zulma Cruz	Responsable	Seguridad Publica	

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bottaguer Castañeda.

Scanned with CamScanner

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo (20240159B3 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Socialización Obligaciones Contractuales 2. Lugar o Localidad o Sede: JIC Antón Pirulero 3. Fecha y hora: 19/09/24 2:30 P.M.

4. Nombre responsable: Catalina Bobadilla. 5. Dependencia responsable: NUTRICIÓN.

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Lorena Montañez Mora	CC	1015444931	JIC. Antón Pirulero	Profesional en atención PI	contratista	contrata.montanez@gmail.com	3224443185	
2	Diana Paola Gomez Vargas	CC	52913785	JIC. Antón Pirulero	Profesional en atencion a la PI	Contratista	Lencer@gmail.com	3249026072	Diana G.
3	Luis Fernando Ortiz T	CC	1076079348	JIC Antón Pirulero	Profesional en atención P.I	Contratista	luisortiz.int-epsa@sdis.gov.co	3223004436	
4	Yenny Paola Celis Cortes	CC	1014764820	JIC Antón Pirulero	Profesional en atención a la P.I	Contratista	ypaolacelis@gmail.com	3144635223	
5	Angie Johanna Mendoza P	CC	1019124878	JIC Antón Pirulero	Profesional en apoyo a la P.I.	contratista	angiemedicoene@gmail.com	3227427979	
6	Brenda Viviana Jaramillo	CC	1033744433	JIC Antón Pirulero	Profesional en Atencion a PI	Contratista	vivanajaramillog@gmail.com	3346274454	
7	Viviana Foreso B.	CC	1030626809	JIC Antón Pirulero	Profesion en atencion a la	Contratista	vforeso739@gmail.com	3028828	
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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

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

Scanned with CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 12 de September/2021

HORA: 7:00am

LUGAR: JC Antón Pirulero

TEMA: - Reunión padres de Familia (Documentos Faltantes de Salud)
- Supervisión Servicio de Alimentación

ASISTENTES: - Nutricionista apoyo a Estudiantes
- Coordinadora de la Unidad

ORDEN DEL DIA: Reunión Padres Familia (Documentos Faltantes de Salud).
- Supervisión Servicio de Alimentación

DESARROLLO: ① Acompañamiento Reunión de Padres de Familia y/o Cuidadores quienes Tiene Documentación Pendiente de Salud.

② Supervisión Servicio de Alimentación
→ Diligenciamiento Formatos.
→ Verificación de Buenas Prácticas de Manufactura.
→ Revisión de Almacenamiento de Alimentos (Condiciones y Rotulado)
→ Se Realiza Prueba organoléptica
→ Se Realiza Muestreo de Porciones de Semola.

Scanned with CamScanner

-Se Realizó Verificación de Medidas Antropométricas. RC 1233701652.
Angel Emilio Mora Betorbat.
Presenta Clasificación Nutricional: Riesgo de desnutrición Aguda y. Riesgo a talla Baja.
(Ver Acta en Historia Social).

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bolaños.	nutricionista.	Sub Engativá	Catalina B.

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bolaños Castañeda.

Scanned with CamScanner

ACTA Nº

FECHA: Bogotá, 12 de Septiembre/ 2024

HORA: 10:00am.

LUGAR: JC Antón Pirulero

TEMA: Verificación Medidas Antropometricas Angel Emilio Mejia Betancurt.

ASISTENTES: Nutricionista apoyo a Estandares Coordinadora de la Unidad.

ORDEN DEL DÍA:

DESARROLLO: Se Realiza Verificación de Medidas Antropometricas: RC.1233701652. Angel Emilio Mejia B.

Fecha de Toma: 12/09/2024
Fecha de Nacimiento: 10/07/2022.
Peso (kg).: 9,6. D.E P/T: -1,79
talla cm: 82,5. D.E. T/E: -1,98

Clasificación Nutricional:
Riesgo de Desnutrición Aguda
Riesgo de talla Baja.

Scanned with CamScanner

- Saben datos en Sube.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Catalina Bolívar Zaida Cuenca	Nutricionista Responsable.	Subdirección Subdirección Primera	Catalina B.

Anexos:

Elaboró: Sonia Catalina Bolívar Castañeda.

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246
Versión: 1
Fecha: Memo 20230394 2 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Engativa	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín Dunco.
UNIDAD OPERATIVA:	JC Antón Ruedero.		
DIRECCIÓN:	Calle 70 # 109-05.	TELÉFONO:	8051811.
FECHA (dd/mm/aaaa):	12/09/2024	OPERADOR:	Corporación Red el desarrollo. - Codis.

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Pescado a la plancha.	Pescado a la Plancha.	1	10	10	10	10	10	C	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Arroz Blanco.	Arroz Blanco.	1	10	10	10	10	10	C	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Ensalada de Espinaca Monacardeb	Ensalada de Espinaca Monacardeb	1	10	10	10	10	10	C	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Tocado de Plátano	Tocado de Plátano	1	10	10	10	10	10	C	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
Sopa de Fideos.	Sopa de Fideos.	1	9	9	9	9	9	C	Cumple
		2	9	9	9	9	9		
		3	9	9	9	9	9		
Jugo de Lulo.	Jugo de Lulo.	1	10	10	10	10	10	C	Cumple
		2	10	10	10	10	10		
		3	10	10	10	10	10		
		1							
		2							
		3							

OBSERVACIONES: Semana nº 4 Menu nº. 19

FIRMA PROFESIONAL: Catalina B.

NOMBRES Y APELLIDOS: Catalina Bobadilla

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Zandra Cuenca

Scanned with CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

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

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Engativá.	SERVICIO SOCIAL:	Jardín Diurno.	UNIDAD OPERATIVA:	J/ Antón Pirulero.	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	12/09/24.
COBERTURA ATENDIDA HOY:		CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	120947.	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Sonia Catalina Bolaguez C.	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	NUTRICIONISTA.

TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo.	NÚMERO DE MENÚ:		NÚMERO DE MUESTRAS																			RESULTADO	
GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	CUMPLE	NO CUMPLE
3a5	5	Pescado a la plancha	Pescado a la plancha.	30gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	31	30	30	30																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	100	100	100																3	
					CALIFICACIÓN	3	3.	3	3	3																	
3a5	5	Arroz blanco	Arroz blanco.	50gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	50	51	50	50	50																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	102	100	100	100																3	
					CALIFICACIÓN	3	3.	3	3	3																	
3a5.	5	Ensalada Espinaca Manzana C. de leche	Ensalada Espinaca Manzana C. de leche	30gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	30	30	30	31	31																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	103	103																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3a5	5	Tajada de plátano	Tajada plátano.	26gr	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	26	27	26	26	26																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	100	100	100																3	
					CALIFICACIÓN	3	3.	3	3	3																	
3a5	5	Sopa de fideos	Sopa de fideos	150cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	150	150	150	150																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																3	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
3a5	5.	Jugo de lulo.	Jugo de lulo.	150cc	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	150	150	150	150	150																	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100																3.	
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3																	
					PESO O VOLUMEN MUESTREADO																						
					PORCENTAJE ADECUACIÓN																						
					CALIFICACIÓN																						

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

OBSERVACIONES: Semana Nº 4 Menú.

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:	Catalina B.	FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:	Paula Cueno A.
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S):	Catalina Bolaguez.	NOMBRE:	Paula Cueno A.
CÉDULA DE CIUDADANÍA:	52.826.528.	CÉDULA DE CIUDADANÍA:	53220104
CARGO:	Nutricionista	CARGO:	Nutricionista

Scanned with CamScanner

ACTA N°

FECHA: Bogotá, 12 de Septiembre/2024

HORA: 7:00am.

LUGAR: JC Antón Pirulero.

TEMA: - Reunión padres de Familia (Documentos Faltantes de Salud).
- Supervisión Servicio de Alimentación

ASISTENTES: - Nutricionista apoyo a Estandares.
- Coordinadora de la Unidad.

ORDEN DEL DÍA: Reunión Padres Familia (Documentos Faltantes de Salud).
- Supervisión Servicio de Alimentación.

DESARROLLO: (1) Acompañamiento Reunión de Padres de Familia y/o Cuidadores quienes Tiene Documentación Pendiente de Salud.

(2) Supervisión Servicio de Alimentación
→ Diligenciamiento Formatos.
→ Verificación de Buenas Prácticas de Manufactura.
→ Revisión de Almacenamiento de Alimentos (Condiciones y Rotulado).
→ Se Realiza Prueba organoléptica
→ Se Realiza Muestreo de Panadés de Semola.

Scanned with CamScanner

Se Realizó Verificación de Medidas Antropométricas. RC 1233761652. Angel Emilio Mera Betancourt. Presenta Clasificación Nutricional: Riesgo de desnutrición Aguda y Riesgo a talla Baja. (Ver Acta en Historia Social).

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Sonia Cabalina Boltaquez Acosta	Nutricionista. Responsable	Sub Integración Social Victoria Pulido	

Anexos:

Elaboró: Sonia Cabalina Boltaquez Castañeda.

Scanned with CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL:	Engativá	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Jardín Infantil	UNIDAD OPERATIVA:	Cofinanciado Antón Pirulero								
DIRECCIÓN:	Calle 70 N° 109A-05			TELÉFONO:	8051617								
OPERADOR:	Cecilia												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO: 24.	FEBRERO: 15.	MARZO: 7.	ABRIL: 18	MAYO: 20.	JUNIO: 6.	JULIO: 19.						
	AGOSTO: 15.	SEPTIEMBRE: 12.	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:								
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	04-12-2023	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	96	No. ACTA:	AGSN 151609	SUBRED	Norte.				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)		CONCEPTO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED					

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir al estallido.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo; las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA												
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses), Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

Scanned with CamScanner

2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C	C	C	C	C	C	C					
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave	C	C	C	C	C	C	C	C	C					

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

3. APORTE ALIMENTARIO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de caracteristicas organolépticas).	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas; las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

5. RECIBO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
	En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	

Scanned with CamScanner

5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

Scanned with CamScanner

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C	C									
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentran organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeración: lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día													

Scanned with CamScanner

6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

Scanned with CamScanner

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de producción se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.2	El personal manipulador utilizar la asistencia por grupo de edad para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.4	El personal manipulador de alimentos verifica la fecha de vencimiento y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la desinfección de las materias primas y utensilios antes de incorporarlos al proceso según la tabla de solución desinfectante del plan de saneamiento y se diligencia el formato pertinente.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.6	Se evita que los alimentos se manipulen por espacios superiores a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>6ºC y <60ºC).	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.7	Los alimentos (lácteos, jugos, ensaladas, carnes frías) que no requieren cocción, se mantienen en recipientes o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 6°C	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.9	El personal manipulador maniputa con utensilios adecuados evitando el contacto directo con las manos	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizados antes y después de cada proceso.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con las porciones establecidas por la SDIS según grupo etario y tipo de dieta ofrecida aplicando los conocimientos adquiridos durante la socialización de Estandarización de porciones dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6ºC y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60ºC.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos contacto directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tienen pinturas u otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				

Scanned with CamScanner

8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C	C	C	C	C	C	C				
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C.	C	C	C	C	C	C	C	C				

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	27/10/2023.	EMPRESA	HB Fumigación y Jardinería	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	09-02-23.
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	30/10/2023.	EMPRESA	HB Fumigación y Jardinería	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	09-02-23.
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)		EMPRESA		CONCEPTO SANITARIO		FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	

Scanned with CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023030942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

mbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
mbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
re Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
mbre Profesional:	Ivonne Diaz	Firma:	Ivonne D.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
mbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
mbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
nbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
nbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
nbre Profesional:	Catalina Bohorquez	Firma:	CatalinaB.	Nombre Responsable o Coordinador:	Zaida Cuervo	Firma:	
nbre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
nbre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
nbre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Scanned with CamScanner

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Ivonne Diaz	Firma:	Ivonne D.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:	Catalina Bolaguez	Firma:	Catalina B.	Nombre Responsable o Coordinador:	Laura Cuervo	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

Scanned with CamScanner