SEMANA 3							
MENÚ #	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**
BEBIDA CALIENTE	Aromática de manzana	Aromática de uchuva	Aromática de mandarina	Aromática de piña	Aromática de pera	Aromática de mora	Aromática de papayuela
DESAYUNO							
LÁCTEO	Colada de fécula de maíz	Leche caliente con miel	Chocolate en leche	Colada de fécula de maíz	Colada de avena	Colada de harina de plátano	Agua de panela
PROTEÍNA	Caldo de papa con carne	Huevo cocido	Queso doble crema	Huevos con mazorca	Caldo de papa con pollo	Queso campesino	Tamal
DERIVADO CEREAL	Pan blando	Tostadas con sabor a mantequilla	Arepa de maíz	Mogolla	Pan blando	Pan de maíz	Pan tajado
FRUTA	Granadilla	Pera	Papaya	Banano	Mandarina	Uchuvas	Melón
NUEVES							
LÁCTEO	Sorbete de feijoa	Sorbete de curuba	Sorbete de fresa	Kumis	Sorbete de guanabana	Sorbete de guayaba	Sorbete de uchuva
DERIVADO CEREAL	Torta con sabor a queso	Mogolla integral	Pan hojaldrado	Pan rollo	Croissant	Torta con sabor a queso	Galleta de avena
FRUTA	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete	Patilla	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete
ALMUERZO							
SOPA O CREMA	Sopa de fideos	Sopa de cuchuco de trigo	Sopa de verduras	Sopa de mazorca	Sopa de cebada perlada	Cazuela de fríjoles	Sancocho
PROTEINA	Carne de cerdo en salsa de piña	Pechuga de pollo en salsa blanca	Carne a la boloñesa	Filete de merluza a la plancha	Pechuga de pollo sudada	Carne de res molida guisada	Carne de cerdo asado
VERDURA O ENSALADA	Pepino guisado	Verduras salteadas (zanahoria, calabacín y apio)	Ensalada de espinaca, papaya, mango y crema de leche	Ensalada de pepino y tomate	Ensalada hawaiana	Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y cilantro	Ensalada de zanahoria, piña, crema de leche y uvas pasas
TUBÉRCULO O PLÁTANO	Tajada de plátano	Yuca cocida	Deditos de arracacha	Patacón	Papa dorada	Plátano maduro con queso	en el sancocho
CEREAL	Arroz pajarito	Arroz al perejil	Espaguettis	Arroz con fideos	Arroz con pimentón	Arroz blanco	Arroz al perejil
JUGO DE FRUTA	Jugo de uva	Jugo de guayaba	Jugo de mora	Jugo de mango	Jugo de piña	Jugo de papaya	Jugo de manzana
ONCES							
LÁCTEO	Yogurt	Sorbete de lulo	Leche caliente	Sorbete de mango	Sorbete de curuba	Sorbete de mora	Sorbete de feijoa
DERIVADO CEREAL	Galleta cracker saborizada	Pan de maíz	Ponqué tradicional tajado	Mantecada	Galleta de avena	Galleta cracker saborizada	Sándwich integral tostado con queso
FRUTA	Mandarina	en el sorbete	Mango	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete	en el sorbete
CENA							
SOPA O CREMA	Sopa de colicero	Sopa de arroz 1	Sopa de avena 2	Cazuela de garbanzos	Crema de cebolla	Sopa de harina de trigo	Sopa de avena 1
PROTEINA	Carne de res mechada	Carne de res en bistec	Pechuga de pollo a las finas hierbas	Carne de cerdo cocido	Hígado de res encebollado	Pechuga de pollo gratinada	Filete de mojarra a la plancha
VERDURA O ENSALADA	Zanahoria rallada con tomate y perejil	Habichuelas con huevo	Rodajas de tomate con perejil	Verduras cocidas con mayonesa	Pepino guisado	Ensalada de conchitas	Ensalada de aguacate, lechuga, tomate y cebolla
TUBÉRCULO O PLÁTANO	Papa criolla chorreada	Papa al vapor con perejil	Plátano con bocadillo	Puré de papa	Yuca cocida	Papa al vapor	Papa criolla chorreada
CEREAL	Arroz blanco	Arroz con zanahoria	Arroz con espinaca	Arroz con ajonjolí	Arroz con arveja verde fresca	Arroz con cilantro	Arroz atomatado
JUGO DE FRUTA	Jugo de manzana	Jugo de melón	Jugo de feijoa	Jugo de uva	Jugo de pera	Jugo de fresa	Jugo de pera

Formato
Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: El Rosario

MES: Julio **AÑO:** 2025

2. Nombre del responsable del diligenciamiento: Angie Camila Medina López.

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 06							3. Semana Dos del 07 al 13							3. Semana Tres del 14 al 20							3. Semana Cuatro del 21 al 27							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																			
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Paredes		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Techos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Ventanas-anjeo		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Puertas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Mesones		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Canecas		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Neveras		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A			
Estufa		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Lavaplatos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Trampa de grasas		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Congelador		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A			
Canastillas		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A			
Licuadora		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Menaje		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Utensilios		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Frutas y verduras		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				
Abarrotes		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A			

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 06							3. Semana Dos del 07 al 13							3. Semana Tres del 14 al 20							3. Semana Cuatro del 21 al 27							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Bolsas de leche		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1		
COMEDOR																																			
Pisos-comedores		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Paredes		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Techos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
HABITACIONES CASA 1 Y CASA 2																																			
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Paredes		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Techos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Ventanas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Puertas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Lockers		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
OFICINAS TALENTO HUMANO																																			
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Paredes		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Techos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Ventanas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Puertas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Escritorios		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
BAÑOS																																			

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 01 al 06							3. Semana Dos del 07 al 13							3. Semana Tres del 14 al 20							3. Semana Cuatro del 21 al 27							3. Semana Cinco del 28 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
Sanitario		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Lavamanos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Espejo		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Paredes		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Techos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Ventanas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Puertas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Papeleras		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS																																			
Canecas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Pisos		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Paredes		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Techos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Puerta		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Ventanas-angeos		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
OTROS ELEMENTOS																																			
Colchonetas		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			
Ambiente/corredores		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
Puntos ecológicos		N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A			
Elementos de aseo		N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	1	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A			

Formato Seguimiento a soluciones Desinfectantes

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARIA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
MES: _____ AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CAMILA VARGAS 2. Cargo: NUTRICIONISTA

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

3. Lote: 2206152-50

1. 3. Fecha de vencimiento: Diciembre /2025 **3. Concentración: 5.25%**

2. 4. Semana: _____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras			4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Bolsas de leche, empaques lácteos			2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Equipos y utensilios			4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12
Superficies			10	40	5	20	5	20	5	20	5	20	5	20
Ambiente			2	6	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
Punto ecológico			2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
Paredes, techos y pisos			4	20	4	20	4	20	4	20	4	20	10	50
Mallas y anjeos			1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	2	16

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Juan Felipe Rodriguez		T. Alimentos
NOMBRE Y C.C.	FIRMA	CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 5 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CAMILA VARGAS 2. Cargo: NUTRICIONISTA

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

3. Lote: 2206152-50

9. 3. Fecha de vencimiento: Diciembre 2025 **3. Concentración: 5.25%**

10. 4. Semana:

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V					
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Equipos y utensilios	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12
Superficies	5	20	10	40	5	20	5	20	5	20	5	20	5	20
Ambiente	2	6	2	6	1	3	1	3	1	3	1	3	2	6
Punto ecológico	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
Paredes, techos y pisos	10	50	4	20	4	20	4	20	4	20	4	20	10	50
Mallas y anjeos	2	16	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	2	16

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Felipe Rodriguez — NOMBRE Y C.C.

[signature] — FIRMA

T. Alimentos — CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CAMILA VARGAS 2. Cargo: NUTRICIONISTA

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

3. Lote: 2206152-50

1. 3. Fecha de vencimiento: Diciembre /2025 **3. Concentración: 5.25%**

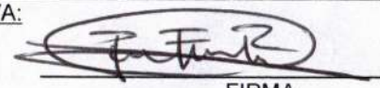
2. 4. Semana: _____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Equipos y utensilios	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12
Superficies	5	20	10	40	5	20	5	20	5	20	5	20	5	20
Ambiente	2	6	2	6	1	3	1	3	1	3	1	3	2	6
Punto ecológico	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
Paredes, techos y pisos	10	50	4	20	4	20	4	20	4	20	4	20	10	50
Mallas y anjeos	2	16	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8	2	16

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Felipe Rodriguez — NOMBRE Y C.C.

 — FIRMA

T. Alimentos — CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 3 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CAMILA VARGAS 2. Cargo: NUTRICIONISTA

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

3. Lote: 2206152-50

5. 3. Fecha de vencimiento: Diciembre 2025 **3. Concentración: 5.25%**

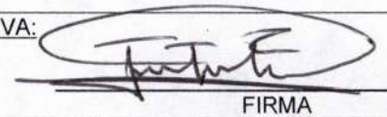
6. 4. Semana: _____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Equipos y utensilios	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12	4	12
Superficies	5	20	10	40	5	20	5	20	5	20	5	20	5	20
Ambiente	2	6	2	6	1	3	1	3	1	3	1	3	1	3
Punto ecológico	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12	2	12
Paredes, techos y pisos	10	50	10	50	4	20	4	20	4	20	4	20	4	20
Mallas y anjeos	2	16	2	16	1	8	1	8	1	8	1	8	1	8

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Felipe Rodriguez — NOMBRE Y C.C.

 — FIRMA

T. Alimentos — CARGO

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO SEGUIMIENTO A SOLUCIONES DESINFECTANTES	**Código:** FOR-PSS-065 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 2 de 5

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO
MES: Julio AÑO: 2025

2. Nombre del responsable del Seguimiento: CAMILA VARGAS 2. Cargo: NUTRICIONISTA

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

3. Lote: 2206152-50

3. 3. Fecha de vencimiento: Diciembre 2025 **3. Concentración: 5.25%**

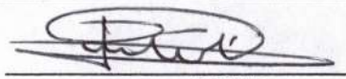
4. 4. Semana: _____

5. Áreas, alimentos, espacios y elementos	L		M		M		J		V		S		D	
	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)	Cantidad de agua (L)	Cantidad desinfectante (ml)
Frutas y verduras	4	4	4	4	4	4	4	4						
Bolsas de leche, empaques lácteos	2	2	2	2	2	2	2	2						
Equipos y utensilios	4	12	4	12	4	12	4	12						
Superficies	5	20	10	40	5	20	5	20						
Ambiente	2	6	2	6	1	3	1	3						
Punto ecológico	2	12	2	12	2	12	2	12						
Paredes, techos y pisos	10	50	10	50	4	20	4	20						
Mallas y anjeos	2	16	2	16	1	8	1	8						

6. OBSERVACIONES

ENCARGADO DEL SEGUIMIENTO EN LA UNIDAD OPERATIVA:

Felipe Rodriguez Pereda — NOMBRE Y C.C.

 — FIRMA

T. Alimentos — CARGO

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO

Formato Inspección de la presencia de plagas

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Luisa Camila Vargas Sánchez – Camila Medina Responsable ambiental- Felipe Rodríguez Técnico en alimentos			3. FECHA: 22/7/2025
4.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**NP**	
A.3	Debajo de la estufa.	**NP**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**NP**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**NP**	
A.6	Debajo de la estantería	**NP**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**NP**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**NP**	
A.10	En el techo falso de la cocina	Moscas	Se evidencia presencia de algunas moscas en el techo y ambiente del servicio de alimentos.
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**NP**	
B.3	Debajo de las estibas	**NP**	
B.4	Dentro de las canastillas	**NP**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**NP**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**NP**	

7. OBSERVACIONES	8. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	9. RESPONSABLE(S)
Se evidencia presencia de algunas moscas en el techo y ambiente del servicio de alimentos	Mantener cerradas las puertas del servicio para impedir la entrada de estos vectores	Equipo del Servicio de Alimentos

Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques

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

1.	UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO		
2.	RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: LUISA CAMILA VARGAS Y FELIPE RODRIGUEZ		**3.** FECHA-MES: 22/07/2025
	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	**5.** ELEMENTOS	**6.** ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	ÁREA COCINA		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.B	ÁREA DE BODEGA		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	
4.C	CUARTO DE BASURAS		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NP**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NP**	

Formato Verificación de Hermeticidad

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO VERIFICACIÓN DE HERMETICIDAD	**Código:** FOR-PSS-071
		Versión: 0
		Fecha: Memo Int. 38379 – 18/07/2017
		Página: 1 de 2

COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO			
1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: *Luisa Camila Vargas Sánchez – Felipe Rodríguez, Camila Medina*			2.FECHA: 22/07/2025
3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	**2**	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	**1**	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	**1**	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	**1**	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	**1**	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	**1**	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	**1**	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	**1**	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	**1**	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	**1**	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	**1**	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa		
La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE			

6. OBSERVACIONES	7. ACCIONES CORRECTIVAS (TIEMPO PROPUESTO)	8. RESPONSABLE(S)
Se evidencia aberturas entre piso y puerta del servicio de alimentos	Se solicita hermetizar con un tragaluz, para evitar el ingreso de vectores.	Área de mantenimiento

Seguimiento a la implementación del plan de saneamiento

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL	Código: FOR-PSS-253
		Versión: 0
	FORMATO SEGUIMIENTO IMPLEMENTACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO	Fecha: Fecha: Memo I2019029129 – 21/06/2019
		Página: 1 de 3

SUBDIRECCION LOCAL / LOCALIDAD:	Fuera de Bogotá. Sasaima Cundinamarca	**SERVICIO SOCIAL:**	**COMUNIDAD DE VIDA**		
UNIDAD OPERATIVA:	**COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO.**	**COORDINADOR O RESPONSABLE:**	**JOSÉ HERNEY DIAZ GUTIERREZ**		
DIRECCIÓN:	**BEREDA SAN BERNARDO. FINCA EL PARAISO**		**TELEFONO:**	**3219449989**	
OPERADOR:	CONSORCIO POR LA REDUCCIÓN DE LLA HABITABILIDAD EN CALLE	**REPRESENTANTE LEGAL:**	**RONALD CAMELO**	**TELÉFONO:**	
No DE CONTRATO:	**9072**	**FECHA DE INICIO DEL CONTRATO:**	**28/10/2024**	**FECHA DE TERMINACION DEL CONTRATO:**	

Concepto Sanitario expedido por la autoridad sanitaria: FAVORABLE - FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS - DESFAVORABLE	Fecha de Concepto Sanitario. Visita 1	Concepto Sanitario Visita 1	Fecha de Concepto Sanitario. Visita 2	Concepto Sanitario Visita 2
	15/12/2023	FAVORABLE		

Cobertura programada visita 1:		110		Fecha de visita 1:	Fecha de visita 2:
Cobertura programada visita 2:		Nº Asistentes día visita 2:		22/07/2025	dd/mm/aa

Cumple (3)	Parcialmente cumple (2)	No cumple (1)	No aplica (0)	CALIFICACIÓN

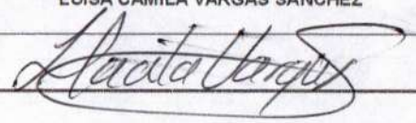
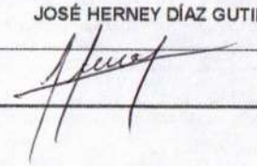
1	CONDICIONES GENERALES	SI	NO	Visita 1	Visita 2
1.1	La unidad cuenta con plan de saneamiento en medio magnético.	X		2	
1.2	Cuenta con la carta de compromiso actualizada, firmada y enviada al subdirector tecnico correspondiente	X		2	
1.3	Se evidencian soportes en medio físico o mágnetico de jornadas de capacitación del plan de saneamiento en donde participe al menos el 70% del personal de la unidad.	X		2	
1.4	El inventario de áreas y espacios contenido en el documento plan de saneamiento, corresponde con lo evidenciado en la uniad operativa.	X		2	
2	**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**	**Formato**	**Periodicidad**	**Visita 1**	**Visita 2**
2.1	La tabla de dosificación de hiplocrito se encuenta ajustada al hipoclorito usado en la unidad operativa (concentración 5.25% o 13%) o se encuentra ajustada de acuerdo al agente desinfectante utilizado.	FOR-PSS-065	Cada vez que se realice la aspersión	2	
2.2	Los alimentos, elementos y/o equipos definidos en la tabla de dosificación de hipoclorito de sodio o agente desinfectante utilizado, corresponden a lo evidenciado en la unidad operativa.	FOR-PSS-065	Cada vez que se realice la revisión de los elementos	2	
2.3	Los implementos minimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección están codificados con el código de colores de acuerdo a lo definido en el documento plan de saneamiento.	FOR-PSS-068	mensual	2	
2.4	Se evidencian carteles alusivos al lavado de manos en las áreas o cerca a las áreas para lavado de manos tanto dentro como fuera del servicio de alimentación.	FOR-PSS-068	mensual	2	
2.5	La guia de limpieza y desinfección está ajustada a la áreas, equipos y utensilios de la unidad.	FOR-PSS-068	mensual	2	
2.6	Se evidencian jabones biodegradables e insumos de desinfección para las labores de limpieza en la unidad.	N/A	mensual	2	
2.7	Se evidencia que los formatos de limpieza y desinfección están correctamente diligenciados y dan cuenta de lo observado en la unidad.	FOR-PSS-068	Semanal	2	

3	PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS	Formato	Periodicidad	Visita 1	Visita 2
3.1	Contenedores según especificaciones descritas en el PAIPAERS y con bolsas del mismo color (Ej. Carro organizador de papel, Punto ecológico, Caneca de baño, Caneca de cocina, Caneca de descomide, Caneca de zona de sevicios, Caneca de pañales, Canecas de cuarto de almacenamiento de residuos, Practiwagon para el transporte de residuos, según aplique)	N/A	Antes y durante la prestación de los servicios sociales	2	
3.2	Ruta de recolección interna de residuos por planta según infraestructura, que se encuentre publicada en el cuarto de almacenamiento de residuos	FOR-BS-005	Antes de la prestación de los servicios sociales o cada vez que se realice alguna modificación	2	
3.3	Cuarto de almacenamiento de residuos que de cumplimiento al Art. 20 del Decreto 2981 de 2013 (Ítems: 1. Acabados de fácil limpieza y que impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos. 2. Ventilación. 3. Extintor. 4. Suministro de agua. 5. Drenaje. 6. Construcción que evite el acceso y proliferación de vectores. 7. Adecuada ubicación y accesibilidad. 8. Aseado, fumigado y desinfectado. 9. Espacio suficiente para el almacenamiento de los residuos. 10. Contenedores para el almacenamiento de los residuos. 11. Señalización interna)	N/A	Antes y durante la prestación de los servicios sociales	2	
3.4	Acuerdo de corresponsabilidad o Acción afirmativa firmada y con anexos	FOR-BS-007 o FOR-BS-008	Una vez al año o cada vez que se realice alguna modificación	2	
3.5	Medición, registro y control de residuos entregados - Disposición final	FOR-BS-009	Diario	2	
		FOR-BS-010	Diario	2	
		FOR-BS-006	Diario	2	
3.6	Socialización y capacitación (Ej. Formatos y ejecución de las campañas incluyendo las temáticas de residuos ordinarios, peligrosos, hospitalarios y vertimientos (según aplique))	N/A	Anual	2	

3.7	Rótulo de la generación de residuos y el formato de entrega y recolección de rótulos	FOR-BS-036 FOR-BS-066	Cuando se generen residuos peligrosos	2	
3.8	Hojas de seguridad o fichas técnicas de los elementos y/o residuos peligrosos generados (documentos físicos)	N/A	Durante la prestación de los servicios	2	
3.9	Certificados de disposición final de los residuos peligrosos o manifiestos de entrega del gestor autorizado	N/A	Cuando se entreguen residuos peligrosos a la empresa gestora	2	
3.10	Plan de Gestión Integral de residuos hospitalarios y similares adoptado por la unidad operativa (según aplique)	FOR-BS-057	Una vez al año o cada vez que se realice alguna modificación	0	
3.11	Contenedores según especificaciones descritas en el PAIPAERS y con bolsas del mismo color (Ej. Guardianes, canecas rojas de cuarto de almacenamiento, canecas rojas, Practiwagon para el transporte de residuos, según aplique)	N/A	Antes y durante la prestación de los servicios sociales	2	
3.13	Cuarto de almacenamiento de residuos que de cumplimiento al Art. 20 del Decreto 2981 de 2013 (Ítems: 1. Acabados de fácil limpieza y que impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos. 2. Ventilación. 3. Extintor. 4. Suministro de agua. 5. Drenaje. 6. Construcción que evite el acceso y proliferación de vectores. 7. Adecuada ubicación y accesibilidad. 8. Aseado, fumigado y desinfectado. 9. Espacio suficiente para el almacenamiento de los residuos. 10. Contenedores para el almacenamiento de los residuos. 11. Señalización interna) (según aplique)	N/A	Antes y durante la prestación de los servicios sociales	2	
3.14	Lista de verificación interna diligenciada (según aplique)	FOR-BS-054	Semestral	2	
3.15	Lista de verificación al transportador diligenciada (según aplique)	FOR-BS-056	Trimestral	0	
3.16	Lista de verificación externa diligenciada (según aplique)	FOR-BS-055	Anual	0	
3.17	Reporte de generación de residuos hospitalarios o similares (según aplique)	FOR-BS-058	Trimestral	0	
3.18	Formato RH1 diligenciado relacionando los residuos peligrosos generados (según aplique)	FOR-BS-053	Diario	0	
3.19	Manifiestos de transporte y certificados de disposición final de residuos hospitalarios o similares (según aplique)	N/A	Mínimo una vez al mes	0	

3.20	Recipiente para el encapsulamiento del aceite vegetal usado (según aplique)	N/A	Antes y durante la prestación de los servicios sociales	2	
3.21	Registro como generador de aceite vegetal usado (según aplique)	N/A	Antes de la prestación de los servicios sociales	2	
3.22	Formato Medición, Registro y Reporte de Aceite Vegetal Usado (según aplique)	FOR-BS-061	Trimestral	2	
3.23	Certificados de transporte y aprovechamiento de aceite vegetal usado (según aplique)	N/A	Trimestral	2	
3.24	Radicado informe trimestral ante autoridad ambiental (según aplique)	N/A	Trimestral	0	
4	**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE**	**Formato**	**Periodicidad**	**Visita 1**	**Visita 2**
4.1	Se cuenta con certificado emitido por la autoridad competente, en el que se autoriza la prestación de servicio para lavado de tanques, las fichas MSDS de los productos utilizados por la empresa que realiza y certifica el lavado y desinfección.	N-A	Cuando se requiera	2	
4.2	Formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.	FOR-PSS-064	Semestral	2	
4.3	Evidencia de la solicitud (correo o memorando) de lavado y desinfección de tanques	N-A	Cuando se requiera	2	
4.4	Se evidencia registro del mantenimiento o cambio de filtros de agua.	N-A	Cada cuatro meses	2	
4.5	Se cuenta con la evidencia de solicitud (correo o memorando) a plantas físicas por fugas, mantenimiento de tanques, ruptura de tuberías u otros que afecten el abastecimiento del agua potable. (aplica para unidades operativas propias).	N-A	Cuando se requiera	0	
5	**PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS**	**Formato**	**Periodicidad**	**Visita 1**	**Visita 2**
5.1	Se cuenta con registro de inspección de la presencia de plagas.	FOR-PSS-066	Mensual	2	
5.2	Se cuenta con registro de inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques.	FOR-PSS-067	Mensual	2	
5.3	Se cuenta con registro de control de plagas	FOR-PSS-069	Cada vez que se realice	2	
5.4	Se cuenta con registro de verificación de hermeticidad	FOR-PSS-071	Mensual	2	
5.5	Se cuenta con registro de inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación	FOR-BS-020	Cuando se requiera	2	
5.6	Se cuenta con la solicitud (correo o memorando) a la oficina de apoyo logístico para realizar el control de plagas en la unidad operativa propia.	N-A	Cuando se requiera	0	
5.7	Se cuenta con la certificación de implementación de medidas de control de palgas emitido por al empresa que realizo esta actividad.	N-A	Cuando se requiera	2	
5.8	Se cuenta con certificado emitido por la autoridad competente, en el que se autoriza la prestación de servicio para control de plagas, las fichas MSDS de los productos utilizados por la empresa que realiza la actividad.	N-A	Cuando se requiera	2	
5.9	Se cuenta con el plano de ubicación de los puntos de cebo en el caso de control de roedores y la señalización vertical en cada punto.	N-A	Cuando se requiera	0	
5.10	Se cuenta con el informe de las actividades realizadas en el proceso de fumigación.	N-A	Cuando se requiera	2	

OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES - VISITA 1

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL:	LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ	**NOMBRES Y APELLIDOS COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:**	JOSÉ HERNEY DÍAZ GUTIERREZ
FIRMA PROFESIONAL QUE APLICÓ FORMATO:		**FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE DE LA UNIDAD OPERATIVA:**	

Formato control y medición de desperdicios de alimentos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Unidad operativa	COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	Cobertura	130
	Servicio social/ Modalidad	COMUNIDAD DE VIDA	Localidad	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 01/07/2025 Asistencia día 107 # Menú _16___	Sólidos (Kg): 64,5	Sólidos(Kg): 34,9	Sólidos (Kg):5,7	Se recepciona mercado de frutas y verduras		105,1
Día 2 02/07/2025 Asistencia día _106 # Menú _17___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 61,3	Sólidos (Kg):4,8			66,1
Día 3 03/07/2025 Asistencia día _106 # Menú _18___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 52,4	Sólidos (Kg):9,6			62
Día 4 04/07/2025 Asistencia día _107_ # Menú _19___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 67,8	Sólidos (Kg):10,5			78,3
Día 5 05/07/2025 Asistencia día 107 # Menú __20__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 53,4	Sólidos (Kg):7,8			61,2
Día 6 06/07/2025 Asistencia día _107 # Menú __21__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 61,7	Sólidos (Kg): 7,4			69,1
Día 7 7/07/2025 Asistencia día _106_ # Menú _1___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 68,4	Sólidos (Kg): 6,5			74,9
				Total semanal:		516,7
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Unidad operativa	COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	Cobertura	130
	Servicio social/ Modalidad	COMUNIDAD DE VIDA	Localidad	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 8/07/2025 Asistencia día _112_ # Menú _2___	Sólidos (Kg): 65,4	Sólidos(Kg): 87,5	Sólidos (Kg): 10,4			163,3
Día 2 9/07/2025 Asistencia día _110_ # Menú _3___	Sólidos (Kg):0	Sólidos (Kg): 67,4	Sólidos (Kg):10,5			77,9
Día 3 10/07/2025 Asistencia día 110 # Menú __4__	Sólidos (Kg):0	Sólidos (Kg): 53,8	Sólidos (Kg):17,3			71,1
Día 4 11/07/2025 Asistencia día __108 # Menú ___5_	Sólidos (Kg):0	Sólidos (Kg): 54,7	Sólidos (Kg):10,5			62,2
Día 5 12/07/2025 Asistencia día _108_ # Menú _6___	Sólidos (Kg):0	Sólidos (Kg): 61,3	Sólidos (Kg): 7,8			69,1
Día 6 13/07/2025 Asistencia día _108_ # Menú __7__	Sólidos (Kg):0	Sólidos (Kg): 61,6	Sólidos (Kg): 4,3			65,9
Día 7 14/07/2025 Asistencia día _105_ # Menú __8__	Sólidos (Kg):0	Sólidos (Kg):59,4	Sólidos (Kg):4,5			63,9
				Total semanal:		573,4
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

	Subdirección Local	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Unidad operativa	COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	Cobertura	130
	Servicio social/ Modalidad	COMUNIDAD DE VIDA	Localidad	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Año	2025
Día/ Asistencia/ Menú	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 15/07/2025 Asistencia día _106 # Menú _9___	Sólidos (Kg): 66,8	Sólidos(Kg): 39,9	Sólidos (Kg): 4,3			111
Día 2 16/07/2025 Asistencia día __105 # Menú __10__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 6,4	Sólidos (Kg): 8,5			71,9
Día 3 17/07/2025 Asistencia día _103_ # Menú __11__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 57,4	Sólidos (Kg): 4,3			61,7
Día 4 18/07/2025 Asistencia día _102_ # Menú _12___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 63,9	Sólidos (Kg): 6,3			70,2
Día 5 19/07/2025 Asistencia día __103 # Menú _13___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 69,7	Sólidos (Kg): 5,2			74,9
Día 6 20/07/2025 Asistencia día _103_ # Menú _14___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 73,4	Sólidos (Kg): 7,6			81
Día 7 21/07/2025 Asistencia día _103_ # Menú _15___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 63,4	Sólidos (Kg): 6,2			69,6
				Total semanal:		540,3
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Unidad operativa	COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	Cobertura	130
	Servicio social/ Modalidad	COMUNIDAD DE VIDA	Localidad	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 22/07/2025 Asistencia día _103_ # Menú 16	Sólidos (Kg): 79,3	Sólidos(Kg): 73,2	Sólidos (Kg): 8,5			161
Día 2 23/07/2025 Asistencia día 103__ # Menú __17__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 73,4	Sólidos (Kg): 14,5			87,9
Día 3 24/07/2025 Asistencia día _101 # Menú _18___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 65,8	Sólidos (Kg): 6,8			72,6
Día 4 25/07/2025 Asistencia día 102_ # Menú __19__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg):70,2	Sólidos (Kg): 7,2			77,4
Día 5 26/07/2025 Asistencia día _102 # Menú __20__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 66,6	Sólidos (Kg): 6,3			729
Día 6 27/07/2025 Asistencia día _102 # Menú __21__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 78,4	Sólidos (Kg): 7,5			85,9
Día 7 28/07/2025 Asistencia día 101 # Menú __1__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 61,3	Sólidos (Kg): 6,3			67,6
				Total semanal:		1281,4
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL Y MEDICIÓN DE DESPERDICIOS DE ALIMENTOS	Código: FOR-PSS-803 Versión: 0 Fecha: Memo I2024022731 - 16/08/2024 Página: 1 de 1

Día/ Asistencia/ Menú	Subdirección Local	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Unidad operativa	COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	Cobertura	130
	Servicio social/ Modalidad	COMUNIDAD DE VIDA	Localidad	SASAIMA CUNDINAMARCA, FUERA DE BOGOTÁ	Año	2025
	Etapas para la medición de desperdicios de alimentos					
	Desperdicios generados en la etapa de prealistamiento para el almacenamiento (se diligencia el día o días de recibo de pedidos)	Desperdicios generados en el prealistamiento para la preparación, por sobreproducción y/o incumplimiento de características organolépticas	Desperdicios generados en la etapa de consumo (Descomide)	Observaciones		Total día
Día 1 29/07/2025 Asistencia día _100_ # Menú __2__	Sólidos (Kg): 86,3	Sólidos(Kg): 89,1	Sólidos (Kg): 5,2			180
Día 2 30/07/2025 Asistencia día 100 # Menú __3__	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 64,5	Sólidos (Kg): 12,5			77
Día 3 31/07/2025 Asistencia día 99__ # Menú _4___	Sólidos (Kg): 0	Sólidos (Kg): 51,3	Sólidos (Kg): 6,3			57,6
Día 4 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 5 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 6 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
Día 7 Asistencia día ____ # Menú ____	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):	Sólidos (Kg):			
				Total semanal:		
FIRMA RESPONSABLE UNIDAD OPERATIVA						

Promoción de Practicas Saludables, Alimentación y Actividad Física

ACTA N° 19

FECHA: Bogotá, Julio 2 de 2025

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Alimentos, suplementos y complementos

ASISTENTES: Ciudadanos beneficiarios del proyecto

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación e introducción a temática
2. Realización de actividad física
3. Diligenciamiento pretest
4. Desarrollo temático "Alimentos, suplementos y complementos" mediante estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente"
5. Resolución de dudas e inquietudes
6. Diligenciamiento postest

DESARROLLO:

En el marco de información, educación y comunicación de estilos de vida saludables a población de comunidad de vida, se realiza sesión de "Alimentos, suplementos y complementos" implementando la estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente", como primera medida se socializa acerca de la pertinencia del taller y se procede a realizar 30 minutos de actividad física, haciendo énfasis en un correcto calentamiento, respiración, hidratación y estiramiento con el apoyo del equipo profesional, acto seguido a esto se procede a diligenciar el test inicial, posteriormente se implementa la estrategia en la que se establece un dialogo en el que se escuchan experiencias de los ciudadanos con complementos y suplementos nutricionales, información la cual es socializada dando las características de uso y manejo, se evidencia que aumenta interés por los ciudadanos, algunos refiriendo consumo de suplementos y complementos nutricionales para diversos fines. Finalmente se resuelven dudas e inquietudes generadas, se diligencia el test posterior y se genera compromiso en pro de un adecuado uso priorizando la alimentación saludable sobre la artificial

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Consumo de alimentación saludable en vez de recurrir a componentes artificiales	Ciudadanos de la comunidad de vida	Desde proceso en comunidad

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wolfan Infante	Nutricionista	CDV El Rosario	

Anexos:

Elaboró: Wolfan Infante

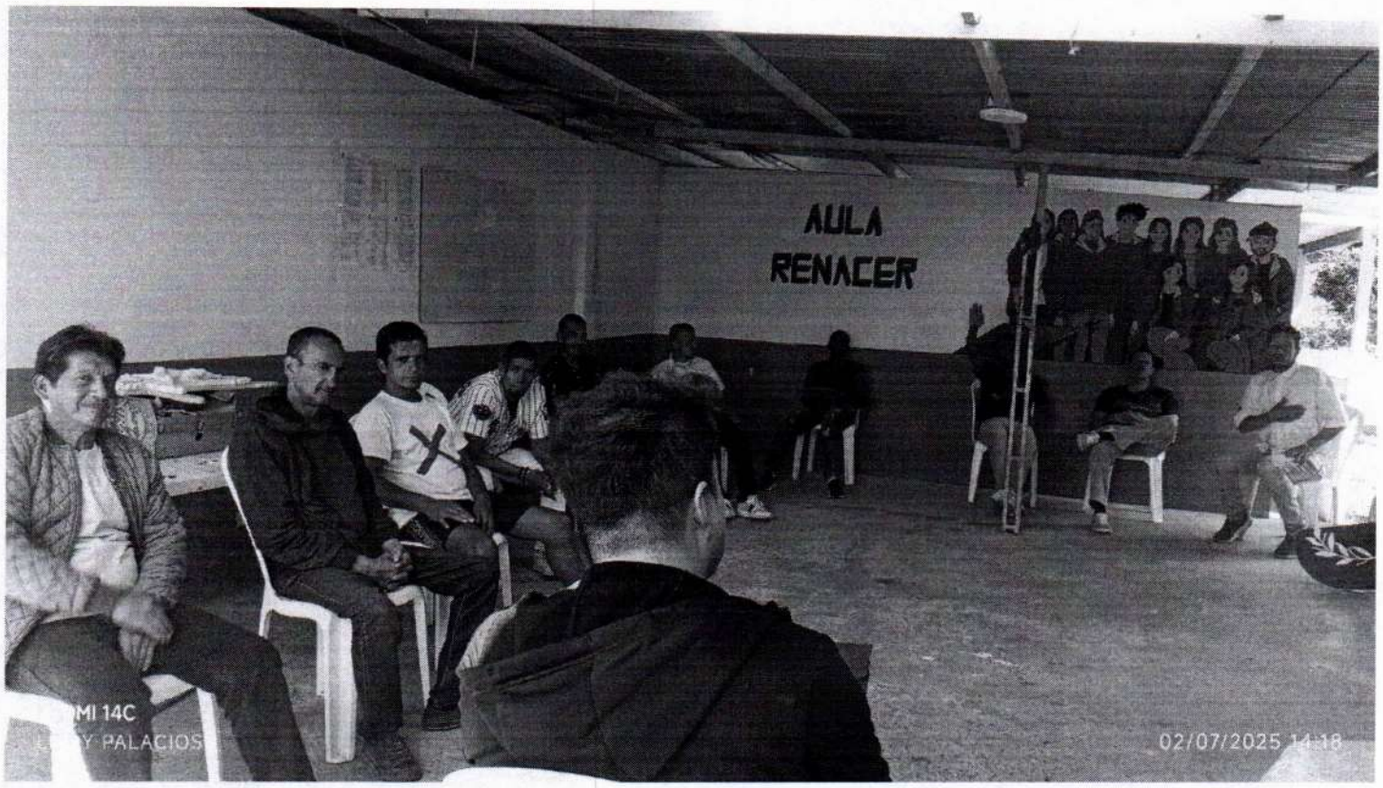
1. DATOS GENERALES	
Fecha	02/07/2025, 03/07/2025, 17/07/2025, 23/07/2025, 30/07/2025 y 31/07/2025
Nombre del proyecto	Proyecto 7948 "Desarrollo del abordaje integral del fenómeno de habitabilidad en calle para contribuir a la reducción de las formas extremas de exclusión en Bogotá D,C"
Servicio social/unidad operativa	Comunidad de vida El Rosario
Localidad	Fuera de Bogotá
Personas asignadas para la construcción de la estrategia de Información, Educación y Comunicación -IEC	Wolfan Infante y Camila Vargas
2. DETERMINACIÓN DE LAS PRÁCTICAS	
Diagnóstico de las necesidades en promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física	Población 130 ciudadanos habitantes de calle de 29 años en adelante con problemáticas de consumo de sustancias psicoactivas padecen de patologías crónicas diversas como hipertensión arterial (28), enfermedades relacionadas a la alimentación como dislipidemias (5), hipotiroidismo (2), alteraciones gástricas y del duodeno (17) y VIH (19)*, además de presentar la siguiente clasificación nutricional de acuerdo a antropometría: delgadez (1), eutróficos (95), sobrepeso (31), obesidad (3)**, En el marco de la caracterización los ciudadanos expresaron querer aprender acerca de la interacción entre alimentación y salud, hábitos de vida e implementación de la seguridad alimentaria y nutricional como mecanismo para la deshabituación de calle, teniendo en cuenta las características propias de la población y expectativas del proceso al interior de la comunidad de vida; de acuerdo a la experiencia en comunidad el equipo de trabajo expresa la necesidad de recopilar las temáticas solicitadas por los ciudadanos en tópicos amplios con un hilo conductual de la mano de los distintos componentes en la comunidad de vida
Grupo/s interactivo/s	Población habitante de calle de 29 años en adelante, con problemática mayoritariamente asociada al consumo de sustancias psicoactivas, a quien a través de las acciones del componente nutricional promueve la mitigación de riesgos y reducción de daños asociados a la habitabilidad en calle en el marco de la dignificación de la vida de ciudadanos beneficiarios
Identificación participativa de la necesidad	Mediante reunión interdisciplinar con el equipo de trabajo y de acuerdo a la experiencia con la comunidad se afirma que las necesidades están dirigidas hacia brindar herramientas que contribuyan a la implementación de proceso en el que el ciudadano reconozca características personales, factores protectores y de riesgo en salud, las implemente y contribuya a la dignificación de vida permitiendo la garantía de derechos fundamentales. Para esta identificación se evidenció adecuada disposición por parte de los beneficiarios en recibir la información y del equipo profesional para la correcta articulación. Este análisis se genera contemplando los procesos previos en que la comunidad ha participado en el marco del abordaje al fenómeno de habitabilidad en calle, por tal motivo las acciones estarán encaminadas en fortalecimiento de aspectos alusivos promoción de la salud y la prevención de la enfermedad en trabajo conjunto con los distintos componentes del proyecto en la comunidad de vida El Rosario
Entornos	Entornos: Individual _x__, Familiar ___, Institucional, ___, Comunitario _x__
Prácticas o temas que se van a abordar con la estrategia	"Diabetes", "Enfermedades crónicas no transmisibles", "Mitos de la alimentación", "Promoción de la salud oral", "Hábitos de vida saludables", "Efectos en salud del consumo de SPA", "Almacenamiento de alimentos", "Alimentos, suplementos y complementos", "Hipertensión arterial", "Manejo nutricional de las enfermedades", "Perdidas y desperdicios de alimentos PDA", "Alimentación y salud sexual" y "Guías alimentarias para la población Colombiana"

3. ESTRUCTURACIÓN METODOLÓGICA	
Objetivo general:	Fortalecer elementos en alimentación y salud, mediante la estrategia de Información, educación y comunicación en estilos de vida saludables a población en habitabilidad o riesgo, como parte del proceso fundamental para la modificación de hábitos en comunidad de vida en el marco de la dignidad humana
Duración de la estrategia:	13 meses
Cantidad total de sesiones que contiene la estrategia	30 sesiones
Práctica/ tema o prácticas/ temas de alimentación, nutrición y actividad física que se abordarán en cada sesión.	Diabetes Enfermedades crónicas no transmisibles Mitos de la alimentación promoción de la salud oral Hábitos de vida saludables Efectos en salud del consumo de SPA Almacenamiento de alimentos Alimentos, suplementos y complementos Hipertensión arterial Manejo nutricional de las enfermedades Perdidas y desperdicios de alimentos PDA Alimentación y salud sexual Guías alimentarias para la población Colombiana

FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)	
Sesión No.	Sesion 8
Práctica (s) o tema (s)	Alimentos, suplementos y complementos
Mensaje	•Los suplementos nutricionales nunca reemplazan en términos biológicos como la absorción a los alimentos naturales •Existen poblaciones con requerimientos especiales los cuales requieren de complementación nutricional •Los complementos nutricionales se adicionan a la alimentación normal para suplir un nutriente especifico •Los suplementos nutricionales sustituyen un alimento o tiempo de comida •Los nutrientes críticos para la población abordada son el hierro y la vitamina A •Es importante el consumo de alimentos como el hígado, la pajarilla y las vísceras para evitar enfermedades como la anemia ferropénica • Existen retinopatías las cuales se pueden producir por deficiencia de vitamina A, por tanto, es muy importante el consumo de alimentos como la zanahoria, l ahuyama y la uchuva para cubrir estas necesidades •El hígado y el huevo requieren de tratamiento térmico para su correcta absorción y aprovechamiento biológico por el ser humano •Existen factores como la luz, el oxigeno y el calor los cuales pueden afectar la disponibilidad de nutrientes •Se aprovechan de mejor manera los nutrientes de los alimentos al consumirlos de manera entera y fresca •Existen nutrientes que trabajan conjuntamente para realizar funciones en el ser humano •La alimentación saludable debe de ser elemento fundamental en el proceso de vida del ser humano
Objetivo IEC	•Promocionar la alimentación saludable •Brindar alternativas naturales y saludables al consumo de alimentos procesados que tienen los beneficiarios •Fortalecer procesos de seguridad alimentaria y nutricional en la comunidad de vida •Establecer patrones alimentarios adecuados en la comunidad •Fortalecer aspectos protectores alimentarios en la población abordada •Disminuir el riesgo de adquisición de enfermedades por deficiencia o exceso de nutrientes •Socializar los nutrientes críticos en las distintas etapas de la vida • Aclarar dudas referentes a composición de alimentos y a mitos de la alimentación que tienen los usuarios y que puede ser barrera para la formación de estilos d vida saludables •Continuar hilo conceptual con las temáticas abordadas a lo largo del año •Exaltar las características de los alimentos naturales y evidenciar aspectos nocivos de complementos nutricionales •Socializar enfermedades por deficiencias de nutrientes con signos y síntomas clínicos •Promover estilos de vida saludables en los ciudadanos de comunidad de vida
Marco de referencia	Alimentos, suplementos y complementos ¿los complementos y suplementos alimenticios promueven y estimulan la calidad de vida a través de mantener una buena salud y buenas prácticas alimenticias?, pero no son lo mismo. El suplemento sustituye nutrientes mientras que el complemento sólo complementa la dieta. Es importante tener en cuenta que la primera alternativa para conservar un equilibrio nutricional, es a partir de una alimentación balanceada acorde a mi condición personal. En el caso de querer aumentar la masa muscular no es suficiente con tomar un complemento rico en proteína si no se hace una rutina de ejercicio con este fin. El consumo de los suplementos debe obedecer a una prescripción médica, de lo contrario pueden convertirse en un riesgo para la salud, al ser tomados indiscriminadamente. ¿Por qué tomar o no un complemento nutricional? Cuando la alimentación es variada y equilibrada, los alimentos aportan todos los nutrientes necesarios para el normal desarrollo y funcionamiento del organismo, pero a veces lo que sucede, es que la alimentación de las personas es un poco compleja debido a sus estilos de vida, trabajos y compromisos sociales entre otras cosas lo que puede provocar deficiencias nutricionales, que para cubrirlas es probable que se necesite utilizar complementos alimenticios. Estas deficiencias pueden ser de nutrientes como vitaminas y minerales o ácidos grasos esenciales como omega 3, entre otros. En conclusión, los complementos alimentarios de vitaminas y/o minerales son importantes a nivel nutricional, principalmente para cubrir aquellos nutrientes que no son aportados por la alimentación convencional. Cuidados a tener en cuenta con su uso: •No hacer combinación de complementos indiscriminadamente •Sustituir por cuenta propia un medicamento recetado por un complemento •Usar complementos con medicamentos sin autorización médica, ya que la interacción de algunos componentes puede ser perjudicial. •Tomar cantidades excesivas principalmente de vitamina A, vitamina D o hierro. ¿Aportan algún beneficio para la salud? Algunos complementos pueden ayudar a obtener las sustancias vitales suficientes que el cuerpo necesita para funcionar.Otros pueden ayudar a reducir el riesgo de enfermedades, prevenir anemias por ejemplo o carencias de alguna vitamina como la vitamina B12 en veganos. ¿Cómo saber si se necesita tomar algún complemento nutricional? Lo primero que se debe hacer es hablar con su médico de referencia y plantearle su preocupación en relación a la adecuada obtención de vitaminas y minerales (micronutriente) en su alimentación y de qué manera puede obtenerlos si los necesita, con base en sus hábitos alimenticios y un estudio clínico, el médico sugerirá si es necesario tomar algún complemento para mejorar esa carencia. Si habitualmente la alimentación no es variada en vegetales, frutas, carnes magras o pescados puede ocurrir que no se logre obtener los micronutrientes suficientes que el cuerpo necesita para estar en buenas condiciones, en estos casos el médico le puede recomendar algún complemento vitamínico. Algunas advertencias En Colombia algunos alimentos del consumo diario, dada la deficiencia de nuestra población, vienen enriquecidos con vitaminas y minerales, por lo cual hay que
Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación, comunicación	Alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente Aspectos experienciales de los beneficiarios sirven de sustento para direccionar actividad en la que se enfatiza los alimentos, suplementos y complementos adecuados Se requiere desarrollar una comparativa entre alimentos naturales y artificiales para evidenciar los beneficios de la primera
No. de participantes por sesión	Maximo 30 ciudadanos

Herramienta pedagógica	Alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente
Recursos	•Sillas •Esferos •Formato de asistencia de capacitación
Registro fotográfico del material	Adjunto
Valoración de la sesión	Formato de pretest y postest, en el que se podra observar evolucion de las respuestas de los ciudadanos

REGISTRO FOTOGRAFICO
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO 02/07/2025
"ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS"

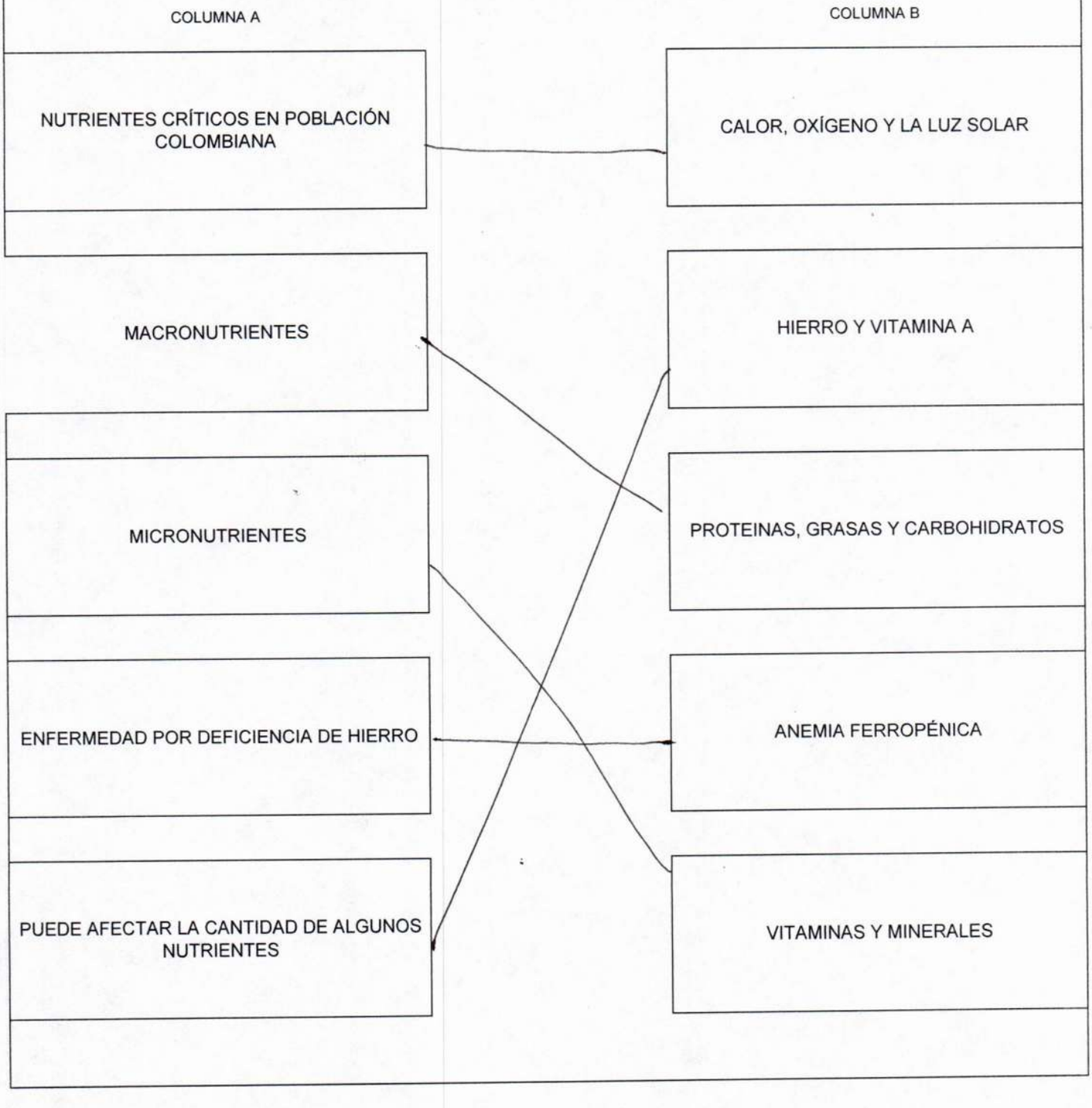




ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ADULTEZ	PROYECTO: 7757 "IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS Y SERVICIOS PARA EL ABORDAJE DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE"	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	POBLACIÓN OBJETO: HABITANTE DE CALLE	
FECHA: 02/07/2025	TEMA: ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: WOLFAN INFANTE		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Emir Andres Diaz		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Emir Andres Diaz

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	x	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	x	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	x	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	x	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: "alimentos para tener mas masa muscular"		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? "tener los nutrientes de alimentos naturales"		

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

FECHA: 02/07/2025 | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de vida El Rosario | LOCALIDAD: Fuera de Bogotá

PRÁCTICA O TEMA: Alimentos, suplementos y complementos | TOTAL HORAS: 2

PROFESIONAL RESPONSABLE: Wolfan Infante | PROFESIÓN: Nutrición

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	79962854	Rico	Tellez	Mauricio Fernando	
2	CC	16863166	Alboind	Restrepo	Alexander	
3	CC	1.033685130	DIAZ	DIAZ	EMIR ANDRES	
4	CC	1.016.060358	CRISTIANO	ALDANA	DAVID	
5	CC	80.127984	Mendez	Campos	Darwin	
6	C.C.	1151101 4	Nelson	Ricardo	Mendez Arevalo	
7	CC	79046410	Valbuena		Carlos Andres	
8	CC	80243905	ANDRES	VIVES	DANIEL	
9	CC	1014190605	GARCIA	RODRIGUEZ	YEISON GARCIA	
10	CC	71784846	Martha	FRANCO		
11	CC	1073688896	orlando	lopez	palacio	
12	CC	1447482	Ruben	LOPEZ	Ruben	
13	CC	1016046044	ESPEJO	NUÑEZ	CRISTIAN NUÑEZ	
14	C.C.	80802984	Velandia	Mora	Jose Andres	
15	CC	1019062950	Chaparro	Avila	Carlos Andres	
16	CC	80038700	Amado	Camargo	Juan Fernando	
17	CC	7931687 6	Ospina	Maya	Carlos Enrique	
18	CC	80.902.937	Quintero	Jimenez	Juan David	
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

NOTA ACLARATORIA 1: teniendo en cuenta que la población en condición de Discapacidad y vejez no puede firmar, en las acciones IEC desarrolladas desde la Subdirección para la Discapacidad no se diligencia la casilla de firma.

NOTA ACLARATORIA 2: en las acciones IEC desarrolladas con referentes familiares de la Subdirección para la Discapacidad, vejez, u otras subdirecciones los datos que se registran en el formato corresponden a los datos del beneficiario del servicio.

NOTA ACLARATORIA 3: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales, cuando se requiera preimpresión del formato con los datos de los participantes, podrá utilizarse este formato prediligenciado tomando el listado SIRBE descargado en Excel con los participantes del servicio, ubicando el encabezado y la columna para las firmas correspondientes.

NOTA ACLARATORIA 4: para acciones de promoción dirigidas a población de servicios sociales de la subdirección para la Infancia, y subdirección para la Familia se diligencian los formatos definidos para cada uno de ellos y sus modalidades, con el fin de no incurrir en duplicidad.

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

ACTA N° 20

FECHA: Bogotá, julio 3 de 2025

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Alimentos, suplementos y complementos

ASISTENTES: Ciudadanos beneficiarios del proyecto

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación e introducción a temática
2. Realización de actividad física
3. Diligenciamiento pretest
4. Desarrollo temático "Alimentos, suplementos y complementos" mediante estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente"
5. Resolución de dudas e inquietudes
6. Diligenciamiento postest

DESARROLLO:

Se realiza sesión de IEC en estilos de vida saludables, en comunidad de vida, la temática abordada es "alimentos, suplementos y complementos" y se hace mediante implementación de estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente", como primera medida se socializa la actividad, explicando en que consiste el taller a los ciudadanos, seguido a esto se ejecutan 30 minutos de actividad física, en los que se expresa la importancia de aplicarla a razón de 150 minutos semanales, ya que ello contribuye al estado correcto de salud, a continuación se aplica test inicial y se trabaja la estrategia en la que se recopilan experiencias de los ciudadanos con el consumo de suplementos y complementos nutricionales además del conocimiento referente. Se aprecia que los ciudadanos tienen experiencias referentes al tema donde los suplementos y complementos contribuyeron en salud, aunque refieren el desconocer modo de uso y efectos adversos, se diligencia test final, en el que se puede observar una correcta evolución en las respuestas. Finalmente se generan compromisos y se termina sesión

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Consumo de alimentación saludable en vez de recurrir a componentes artificiales	Ciudadanos de la comunidad de vida	Desde proceso en comunidad

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wolfan Infante	Nutricionista	CDV El Rosario	

Elaboró: Wolfan Infante

REGISTRO FOTOGRAFICO
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO 03/07/2025
"ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS"





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ADULTEZ	PROYECTO: 7757 "IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS Y SERVICIOS PARA EL ABORDAJE DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE"	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO		POBLACIÓN OBJETO: HABITANTE DE CALLE
FECHA: 03/07/2025	TEMA: ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: WOLFAN INFANTE		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Eduardo Figueroa		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Eduardo Figueroa

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Alimentación en la actividad física		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? "comer vitamina de las frutas y menos pastillas"		

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

FECHA 03/07/2025 | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de vida El Rosario | LOCALIDAD: Fuera de Bogotá

PRÁCTICA O TEMA: Alimentos, suplementos y complementos | TOTAL HORAS: 2

PROFESIONAL RESPONSABLE: Wolfan Infante | PROFESIÓN: Nutrición

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	Cc	80721281	Rodriguez	Moreno	Jaime Mauricio	
2	cc	52775833	Gomez	Ortiz	Dandiney	
3	cc	53010966	Ramirez		Maria Angelica	
4	cc	19375604	Figueroa	Diaz	Eduardo	
5	cc	31403 04	Guevara	Rincon	Alfonso	
6	cc	80913495	Quintero		Jesus Bernardo	
7	cc	39565631	Reyes	Rocha	Sandra Patricia	
8	Cc	87550105	Romo	Flores	Marcial	
9	cc	7545755	Gomez	Diaz	Mario	
10	cc	91214618	Mendoza		Rafael Alberto	
11	cc	80926713	Ortiz	Sierra	Jose	
12	Cc	2994083	Lombana	Quintana	Roberto	
13	cc	80166545	Orjuela	Gonzalez	Luis Antonio	
14	cc	1012412586	Espitia	Torres	Diego Alejandro	
15	cc	80244819	Galeano	Oliveros	Rey Alexander	
16	cc	80816966	Cruz	Cardozo	Miguel Enrique	
17	cc	79819785	Espitia		Osvaldo	
18	cc	1218214114	Godoy	Arevalo	Eduar Antonio	
19	cc	94422738	Ramirez	Patiño	Jhon Alexander	
20	cc	75079764	Castaño	Arias	Andres	
21	Cc	8726226	Caballero	Carbonell	Jose Manuel	
22	cc	52995591	Gonzalez	Gonzalez	Maria del Pilar	
23	Cc	1022962217	Bernal	Garcia	Julio Cesar	
24	cc	1015404044	Arteaga	Fresneda	Willyn Mauricio	
25						

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

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

ACTA N° 21

FECHA: Bogotá, julio 17 de 2025

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Alimentos, suplementos y complementos

ASISTENTES: Ciudadanos beneficiarios del proyecto

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación e introducción a temática
2. Realización de actividad física
3. Diligenciamiento pretest
4. Desarrollo temático "Alimentos, suplementos y complementos" mediante estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente"
5. Resolución de dudas e inquietudes
6. Diligenciamiento postest

DESARROLLO:

Se ejecuta estrategia IEC en estilos de vida saludables a ciudadanos, la temática es "Alimentos, suplementos y complementos" mediante la herramienta "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente", se inicia sesión explicando en que consiste el taller y se diligencia el test previo, se procede a ejecutar 30 minutos de actividad física y se explica la importancia de aplicarlo diariamente y a razón de 150 minutos semanales, a continuación se desarrolla la estrategia, en la que se recopila información alusiva a complementos y suplementos nutricionales, se evidencia que la población tiene conocimiento recibido por medios de comunicación acerca de suplementos y complementos los cuales tienen propiedades no reales, por tanto se direcciona la actividad en el análisis de ello, acto seguido se exponen los beneficios que conlleva una alimentación natural y la manera de implementarlo como elemento fundamental del proceso en comunidad de vida. posteriormente se diligencia test final y se compara con el previo evidenciando una evolución favorable de los conceptos desarrollados.

Finalmente se generan compromisos encaminados al consumo de una alimentación balanceada y suficiente de manera natural.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Consumo de alimentación saludable en vez de recurrir a componentes artificiales	Ciudadanos de la comunidad de vida	Desde proceso en comunidad

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wolfan Infante	Nutricionista	CDV El Rosario	

Elaboró: Wolfan Infante

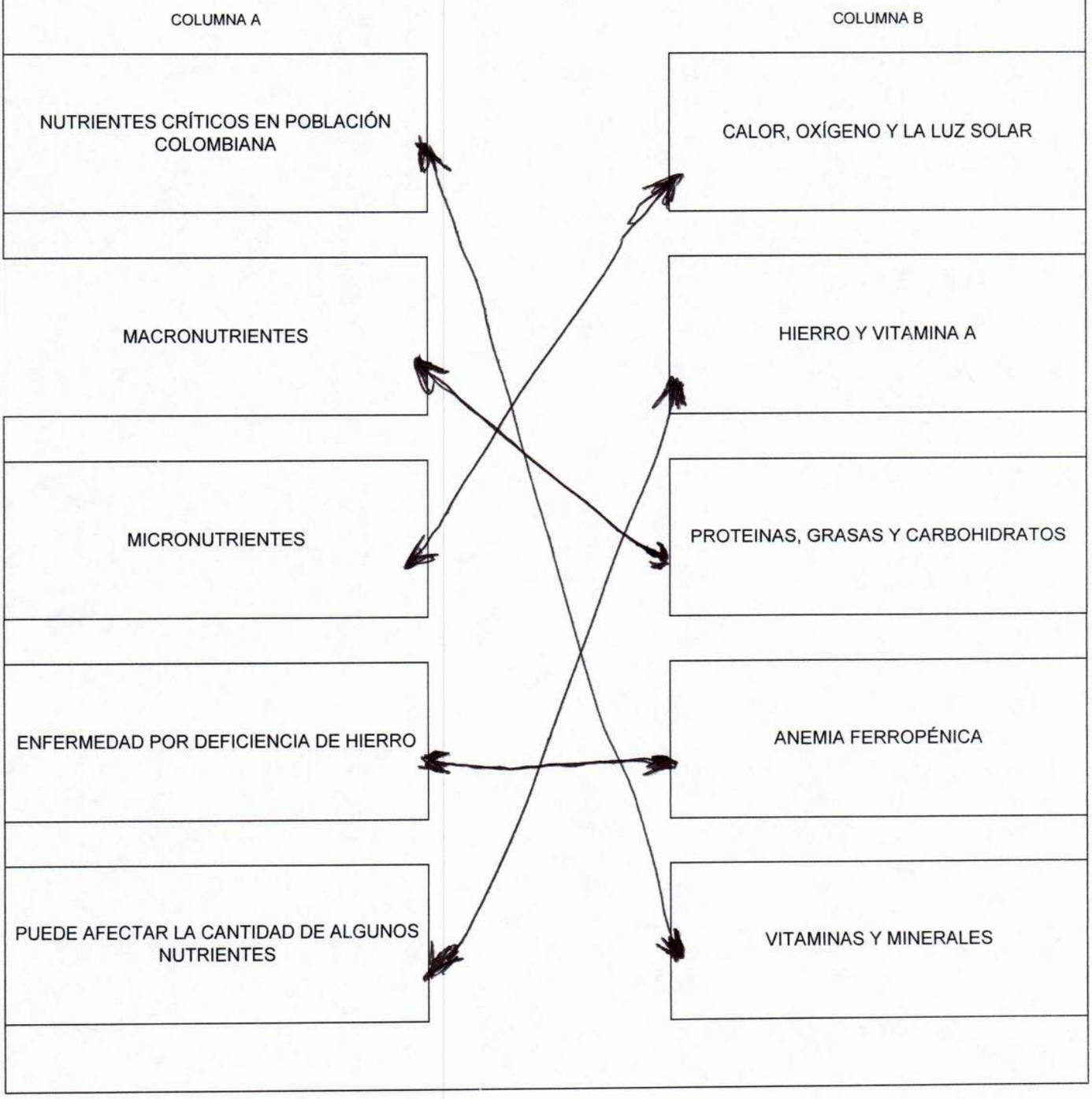
REGISTRO FOTOGRAFICO
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO 17/07/2025
"ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS"



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ADULTEZ	PROYECTO: 7757 "IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS Y SERVICIOS PARA EL ABORDAJE DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE"	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	POBLACIÓN OBJETO: HABITANTE DE CALLE	
FECHA: 17/07/2025	TEMA: ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: WOLFAN INFANTE		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rafael Orozco		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Rafael Orozco

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: "alimentación y bienestar"		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? "comer menos paquetes y mas frutas y verduras"		

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

FECHA: 17/07/2025 | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de vida El Rosario | LOCALIDAD: Fuera de Bogotá

PRÁCTICA O TEMA: Alimentos, suplementos y complementos | TOTAL HORAS: 2

PROFESIONAL RESPONSABLE: Wolfan Infante | PROFESIÓN: Nutrición

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	1013639057	Gonzalez	Ramirez	Maycoli Yuranl	
2	CC	1048436145	Orozco	Benitez	Rafael de Jesus	
3	CC	80236394	Castro	Carrago	Juan Carlos Castro	
4	CC	52995591	Gonzalez.	Maria	Pilar Gonzalez	Pilar G
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

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

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

ACTA N° 22

FECHA: Bogotá, julio 23 de 2025

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Alimentos, suplementos y complementos

ASISTENTES: Ciudadanos beneficiarios del proyecto

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación e introducción a temática
2. Realización de actividad física
3. Diligenciamiento pretest
4. Desarrollo temático "Alimentos, suplementos y complementos" mediante estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente"
5. Resolución de dudas e inquietudes
6. Diligenciamiento postest

DESARROLLO:

En la comunidad de vida en el marco de la estrategia de información, educación y comunicación se aborda la temática "Alimentos, suplementos y complementos" mediante la herramienta "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente", como primera medida se diligencia test inicial y se procede al desarrollo de 30 minutos de actividad física, luego se exponen beneficios de la misma y se indaga acerca de la percepción que tienen los ciudadanos de los suplementos y complementos nutricionales, evidenciando que muchas veces son resaltados por encima de la alimentación saludable, por tanto el direccionamiento del taller va en pro de promover una nutrición optima mediante alimentos naturales y en correctas condiciones higiénico sanitarias. Los ciudadanos refieren episodios de la vida en los que usaron estos componentes a lo que se explican los beneficios de los alimentos orgánicos. Luego se resuelven dudas e inquietudes, se diligencia test final, observando adecuada evolución en las respuestas positivas y se generan compromisos para la adecuada implementación de los hábitos de vida donde la alimentación saludable es pilar fundamental

Compromisos:

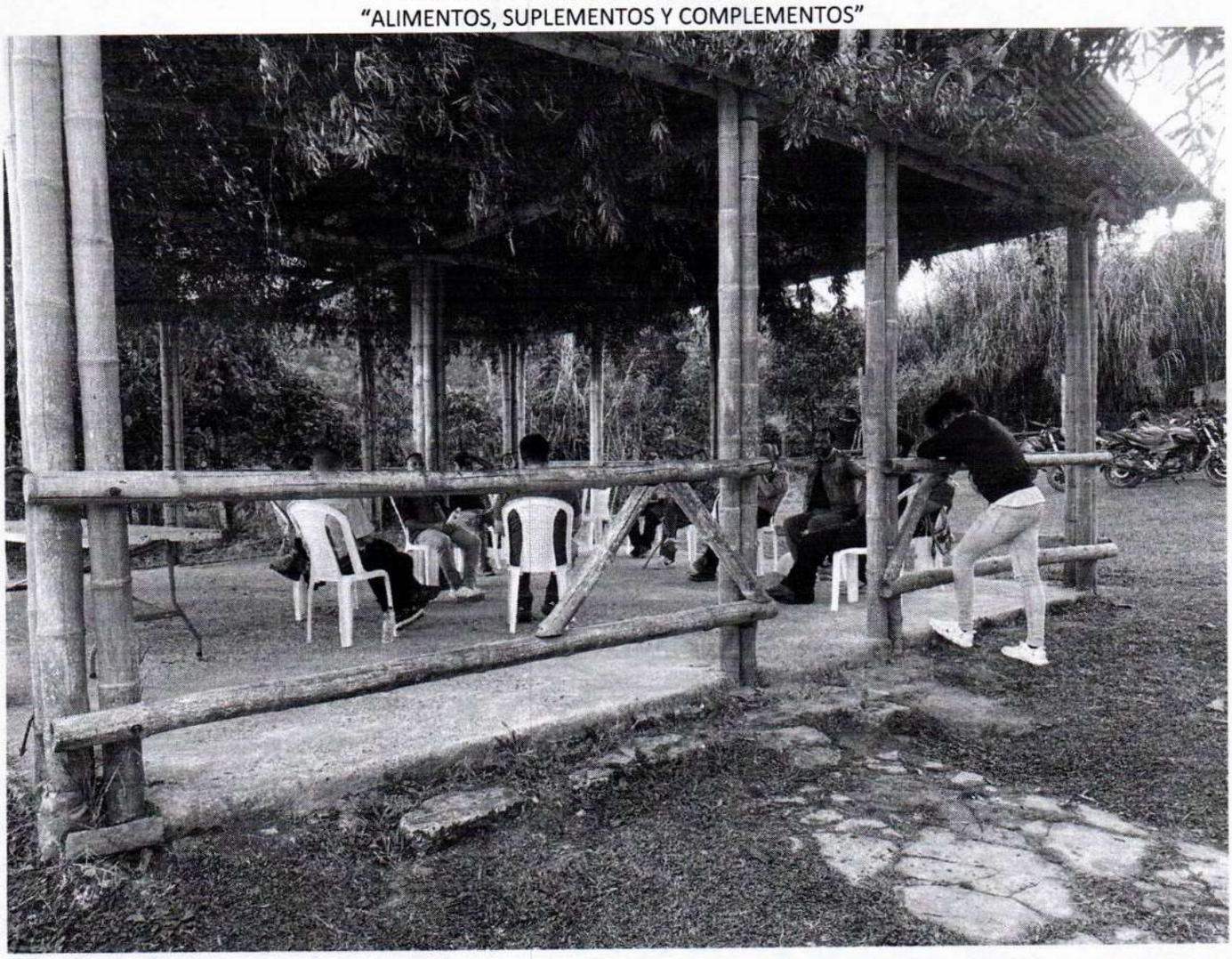
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Consumo de alimentación saludable en vez de recurrir a componentes artificiales	Ciudadanos de la comunidad de vida	Desde proceso en comunidad

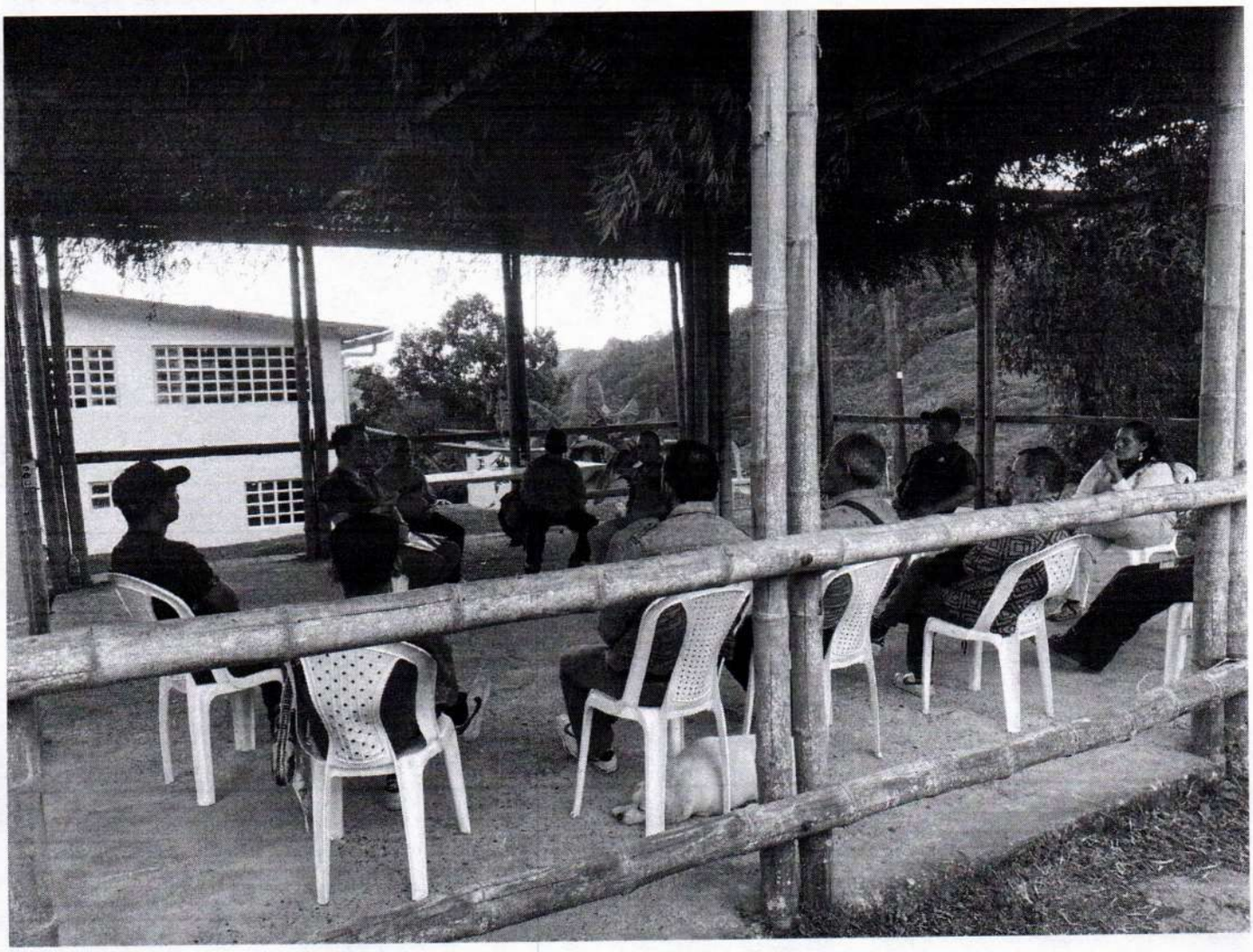
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wolfan Infante	Nutricionista	CDV El Rosario	

Elaboró: Wolfan Infante

REGISTRO FOTOGRAFICO
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO 23/07/2025
"ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS"

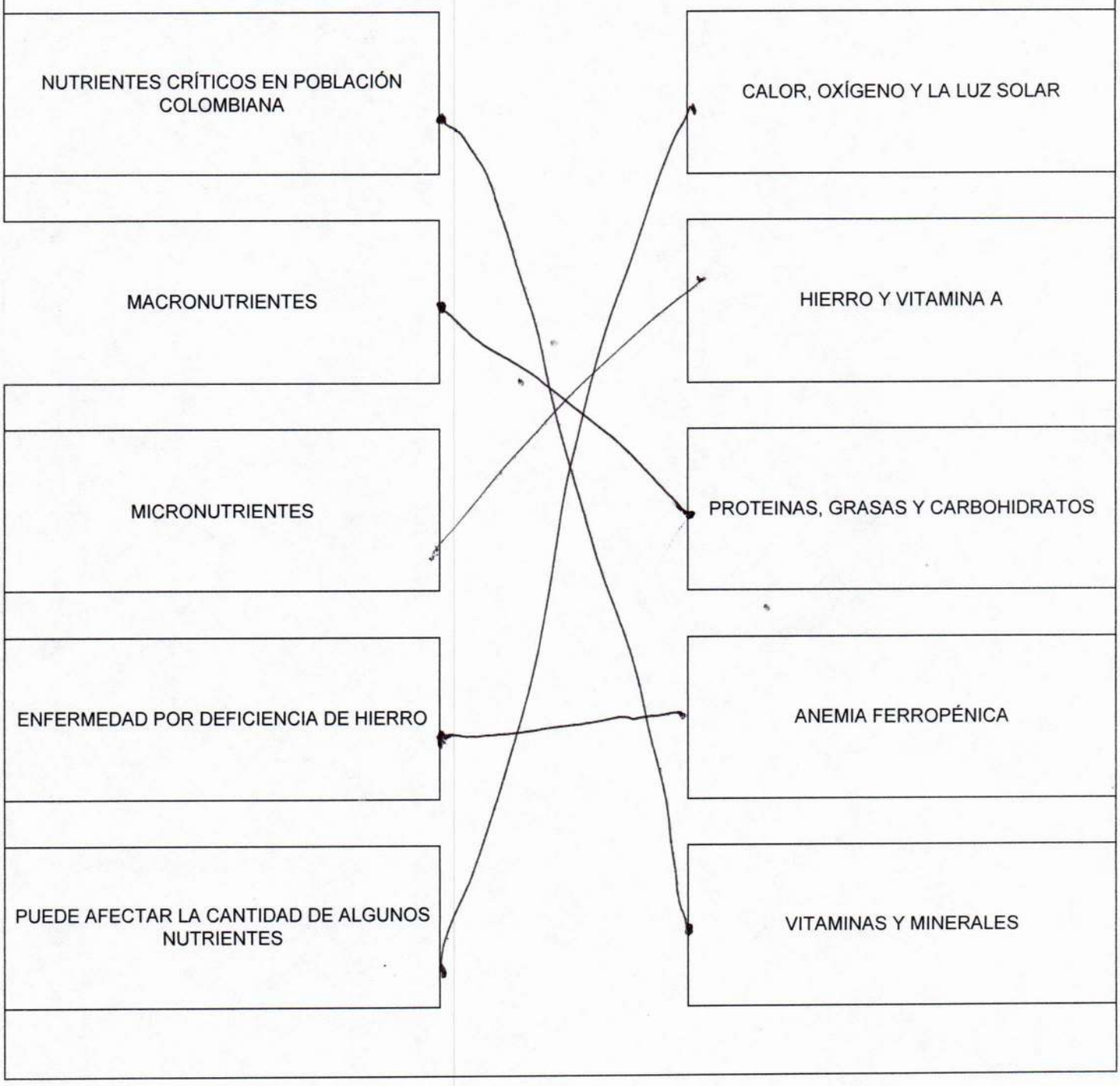




ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ADULTEZ	PROYECTO: 7757 "IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS Y SERVICIOS PARA EL ABORDAJE DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE"	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO		POBLACIÓN OBJETO: HABITANTE DE CALLE
FECHA: 23/07/2025	TEMA: ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: WOLFAN INFANTE		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Francisco Pulido		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Francisco Polido

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
4	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: "Tiempos de comida y opciones de meriendas"		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? "Comer mas natural y menos artificial"		

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

FECHA: 23/07/2025 | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de vida El Rosario | LOCALIDAD: Fuera de Bogotá

PRÁCTICA O TEMA: Alimentos, suplementos y complementos | TOTAL HORAS: 2

PROFESIONAL RESPONSABLE: Wolfan Infante | PROFESIÓN: Nutrición

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	80729009	RAMIREZ	Salazar	Jhan JAIRO	
2	CC	1026582582	Prieto	Diego	Armando	
3	CC	79239608	Barrio	Romero	Fabio Barrio R.	
4	CC	79.957.635	Ciava	Ramirez	Julio Leonardo	
5	CC	1032444047	Ramirez	Tancaire	Shantal Xiomara	
6	CC	1013639057	Gonzalez	Ramirez	Yuranni Suranni	YURANNI
7	CC	8140362	PULIDO	QUINTERO	FRANCISCO	
8	CC	6814782	Gonzalo		JORGE	
9	CC	6883968	Cotzo		Jose del Carmen	
10	CC	79884692	Villamizar	Cabral	Ilich Alejandro	
11	CC	7442671	Gonzalez	Sepulveda	Hector Alirio	
12	CC	1077447535	Melendez	Altamiranda	Ronald	Ronald
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

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

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

ACTA N° 23

FECHA: Bogotá, julio 30 de 2025

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Alimentos, suplementos y complementos

ASISTENTES: Ciudadanos beneficiarios del proyecto

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación e introducción a temática
2. Realización de actividad física
3. Diligenciamiento pretest
4. Desarrollo temático "Alimentos, suplementos y complementos" mediante estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente"
5. Resolución de dudas e inquietudes
6. Diligenciamiento postest

DESARROLLO:

En la comunidad de vida el Rosario en el marco de la estrategia IEC se aborda la temática "Alimentos, suplementos y complementos" mediante la herramienta "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente", como primera medida se diligencia test inicial y se procede al desarrollo de 30 minutos de actividad física haciendo énfasis en la importancia del calentamiento y el estiramiento, se indaga acerca de conocimientos alusivos a los suplementos y complementos nutricionales, evidenciando desconocimiento, por tanto se hace énfasis en destacar la importancia de los alimentos naturales y elementos como la absorción, la cual se da de mayor manera en alimentos de este tipo, también se desmitifica creencias de los usuarios referentes a ellas, acto seguido se resuelven dudas e inquietudes, se diligencia test final, evidenciando que las respuestas correctas mejoraron con respecto al inicial y por tanto se puede deducir que la información ha sido debidamente acogida, se generan compromisos en pro de la implementación y se da por finalizado el taller.

Compromisos:

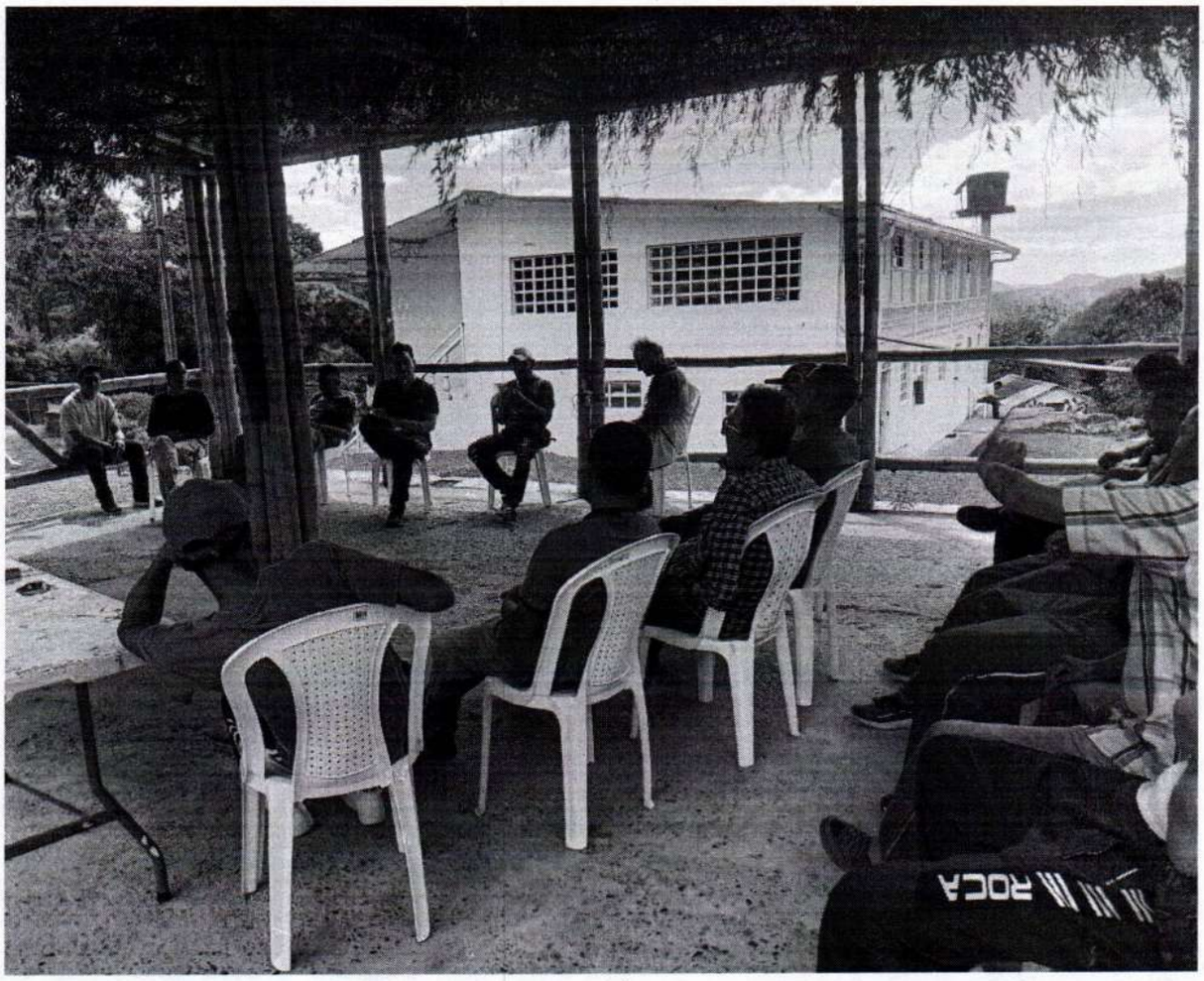
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Consumo de alimentación saludable en vez de recurrir a componentes artificiales	Ciudadanos de la comunidad de vida	Desde proceso en comunidad

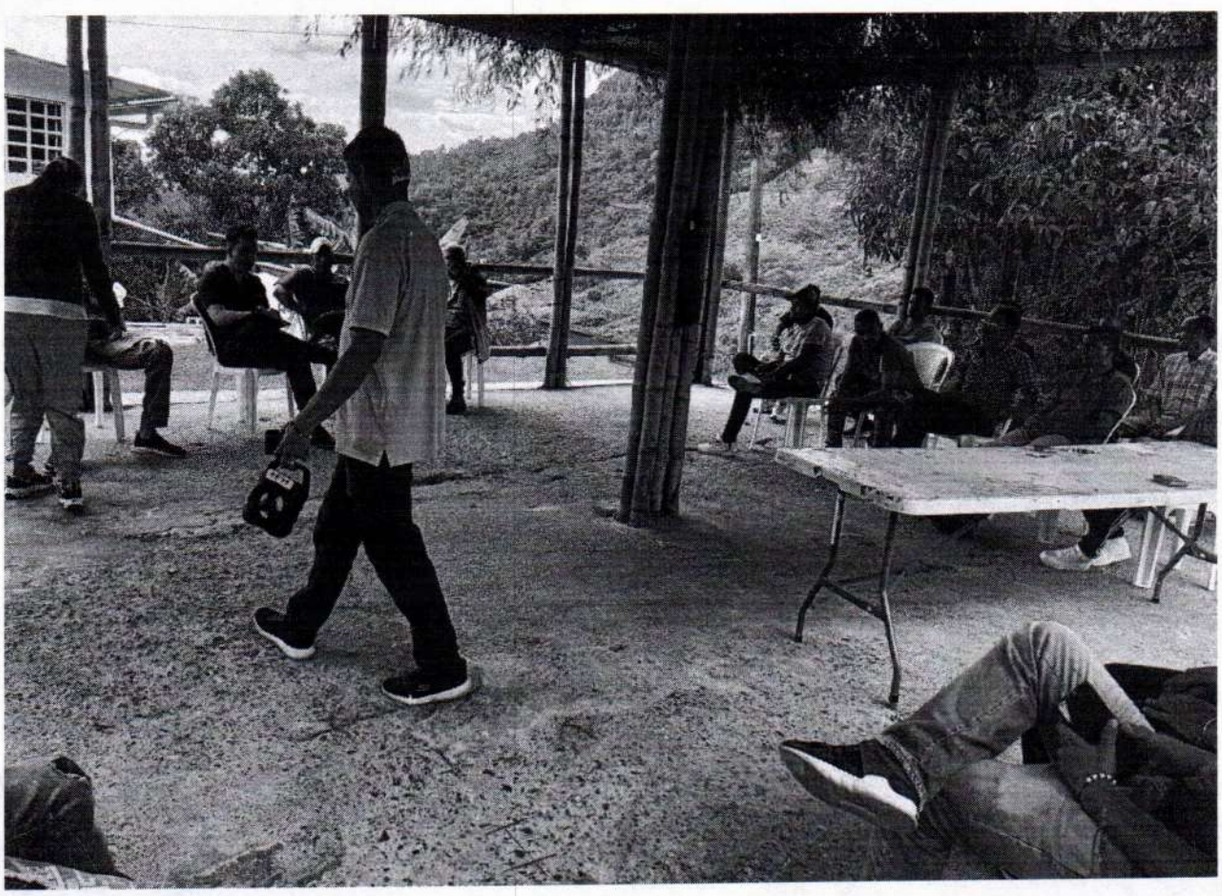
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wolfan Infante	Nutricionista	CAV El Rosario	

Elaboró: Wolfan Infante

REGISTRO FOTOGRAFICO
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO 30/07/2025
"ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS"

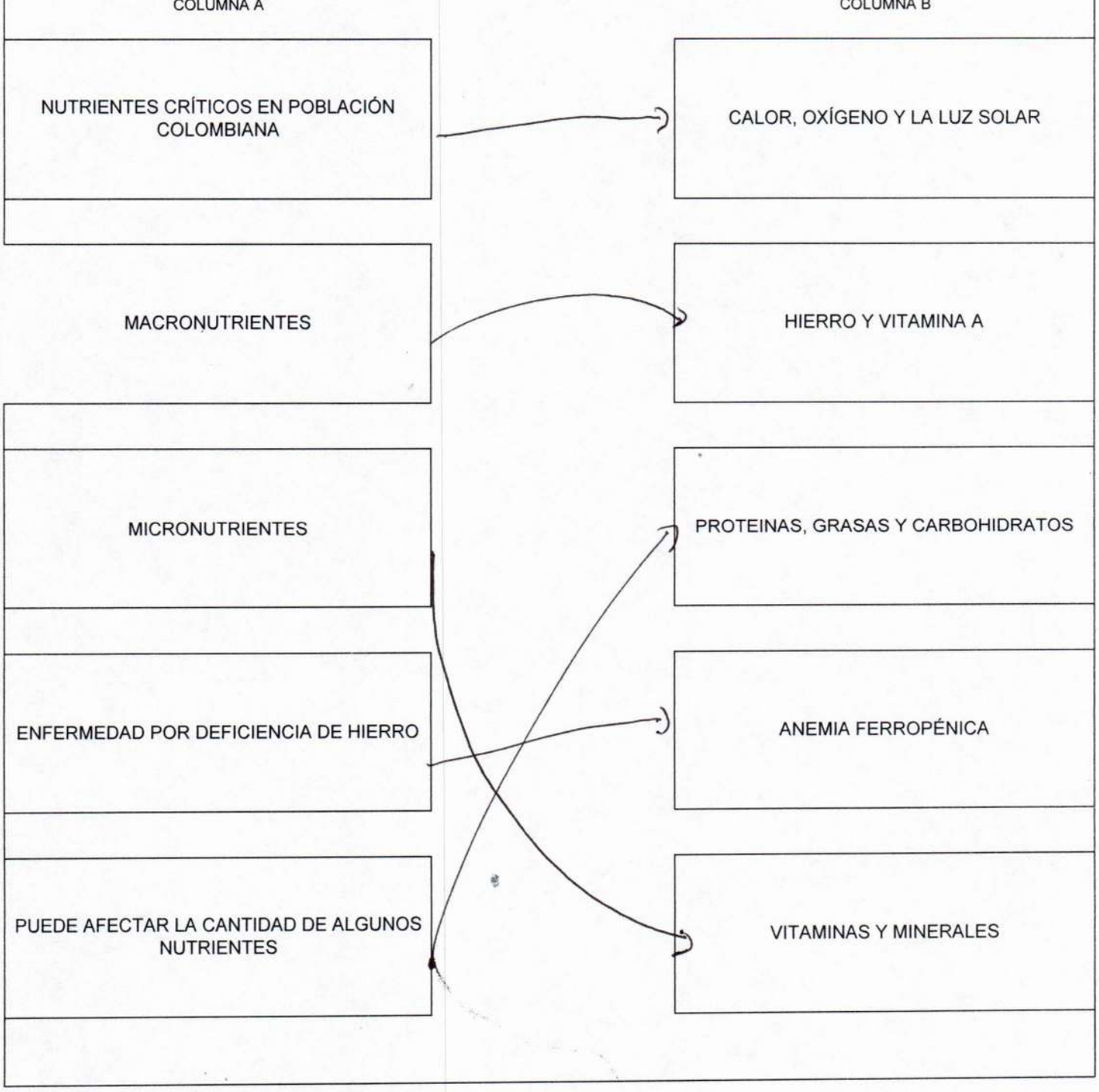




ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ADULTEZ	PROYECTO: 7757 "IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS Y SERVICIOS PARA EL ABORDAJE DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE"	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	POBLACIÓN OBJETO: HABITANTE DE CALLE	
FECHA: 30/07/2025	TEMA: ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: WOLFAN INFANTE		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Julian David Cristiano		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Julian David Cristiano

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: "Enfermedades del hígado"		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? "Comer menos paquetados y mas frutas"		

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

FECHA: 30/07/2025 | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de vida El Rosario | LOCALIDAD: Fuera de Bogotá

PRÁCTICA O TEMA: Alimentos suplementos y complementos | TOTAL HORAS: 2

PROFESIONAL RESPONSABLE: Wolfan Infante | PROFESIÓN: Nutrición

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	79305517	Garcia	Fonseca	Carlos Arturo	
2	C C.	80802984	Velandia	Nova	Jose Andres	
3	C C	80243905	ACEVALO	VILES	DANIEL	
4	CC	79046410	Valbuena		Carlos A.	
5	CC	1016060358	CRISTIANO	ALDANA	JULIAN DAVID	
6	CC	80902.937	Quintero	Jimenez	Sven David	
7	CC	79962854	Rico	Tellez	Mauricio Fernando	
8	CC	1940[illegible]03	Rojas	Silva	Milton	
9	CC	79316876	Ospina	Jimeno	Carlos Enrique	
10	CC	1073689976	Lopez	Palacio	Orlando	
11	CC	79929584	ELISAN	RAVE	AGUILAO	
12	CC	1032358861	Moreno	Soto	Carlos Alberto	
13	CC	52955591	gonzalez	gonzalez	pilar	
14	CC	1117319431	Abello	Sambon.	Jeison	
15	CC	11511014	NELSON	MENDEZ	NELSON	
16	CC	1019062956	Chaparro	Avendaño	Carlos Andres	
17	CC.	80.038.760	Amado	Conyedo	Jose Fernando	
18	CC	1014190605	Gregor	Rodriguez	Yeison Fernando	
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

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

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

ACTA N° 24

FECHA: Bogotá, julio 31 de 2025

HORA: 02:00 p.m. - 04:00 p.m.

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Alimentos, suplementos y complementos

ASISTENTES: Ciudadanos beneficiarios del proyecto

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación e introducción a temática
2. Realización de actividad física
3. Diligenciamiento pretest
4. Desarrollo temático "Alimentos, suplementos y complementos" mediante estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente"
5. Resolución de dudas e inquietudes
6. Diligenciamiento postest

DESARROLLO:

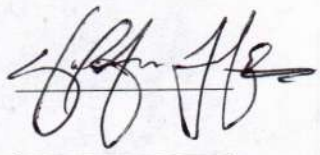
Se realiza sesión de IEC en estilos de vida saludables, en comunidad de vida, la temática abordada es "alimentos, suplementos y complementos" y se hace mediante implementación de estrategia "alimento natural es suficiente para mantener saludable a la gente", se inicia socializando en que consiste el taller, se indica el diligenciamiento de test inicial y se procede a realizar treinta minutos de actividad física en donde se fortalecen aspectos al desarrollo idóneo de la misma, acto seguido se indaga por conocimientos previos encontrando que los ciudadanos tienen conocimiento de algunos suplementos y complementos pero los asocian a características no propias de cada elemento ergogénico, por tanto la sesión se direcciona a fortalecer los conocimientos correctos y la manera de implementarlos en comunidad de vida y posterior a finalizar proceso.

Finalmente se resuelven dudas e inquietudes, se diligencia test final y se generan compromisos de implementar la información suministrada y siempre de consultar a profesional nutricionista antes del consumo de cualquier suplemento o complemento.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Consumo de alimentación saludable en vez de recurrir a componentes artificiales	Ciudadanos de la comunidad de vida	Desde proceso en comunidad

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Wolfan Infante	Nutricionista	CDV El Rosario	

Elaboró: Wolfan Infante

REGISTRO FOTOGRAFICO
COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO 31/07/2025
"ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS"





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: ADULTEZ	PROYECTO: 7757 "IMPLEMENTACION DE ESTRATEGIAS Y SERVICIOS PARA EL ABORDAJE DEL FENOMENO DE HABITABILIDAD DE CALLE"	
SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO	POBLACIÓN OBJETO: HABITANTE DE CALLE	
FECHA: 31/07/2025	TEMA: ALIMENTOS, SUPLEMENTOS Y COMPLEMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: WOLFAN INFANTE		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Juan Vibra		

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Juan Vilorio

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enuanciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
NUTRIENTES CRÍTICOS EN POBLACIÓN COLOMBIANA	CALOR, OXÍGENO Y LA LUZ SOLAR
MACRONUTRIENTES	HIERRO Y VITAMINA A
MICRONUTRIENTES	PROTEINAS, GRASAS Y CARBOHIDRATOS
ENFERMEDAD POR DEFICIENCIA DE HIERRO	ANEMIA FERROPÉNICA
PUEDE AFECTAR LA CANTIDAD DE ALGUNOS NUTRIENTES	VITAMINAS Y MINERALES

1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?	X	
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?	X	
3	¿El capacitador conocía bien el tema?	X	
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?	X	
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan: Alimentación y actividad sexual		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable? "Preferir alimentos naturales"		

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA (PPSANAF)

Código: FOR-PSS-296
Versión: 1
Fecha: Memo I2024027866 - 30/09/2024
Página: 1 de 1

FECHA: 31/07/2025 | SERVICIO SOCIAL: Comunidad de vida la Rosario | LOCALIDAD: Fuera de Bogotá

PRÁCTICA O TEMA: Alimentos, suplementos y complementos | TOTAL HORAS: 2

PROFESIONAL RESPONSABLE: Wolfan Infante | PROFESIÓN: Nutrición

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	19375604	Figueroa	Diaz	Eduardo	
2	CC	1026552260	BARAHONA	HINOJOSA	OSCAR ARMANDO	
3	CC	29'477765	MUÑOZ	LOPEZ	BLANCA R MUÑOZ	
4	CC	79990581	Rodriguez	ROJAS	Pablo	
5	CC	521705 853	Gomez	ortiz	Dandhay Lorena	
6	CC	84004764	Molano	Peñaloza	Jonathan Mario	
7	CC	3140304	Alfonso	Guevara	Rincon	
8	CC	80.120.687	Viloria	Vidal	Juan.	
9	CC	1022962217	Bernal	Garcia	Julio cesar	
10	CC	79.814.785	Osbaldo	Espitia	Espitia	
11	CC	4545755	GOMEZ	DIAZ	MARCO	
12	CC	80816966	CRUZ	CARDOZO	MIGUEL ENRIQUE	
13	CC	2994083	Roberto	Contreras	Quintero	
14	CC	80166545	Ospeda	Cuevas	Jose Arturo	
15	CC	91214618	Mendoza	Alarcon	Rafael Alberto	
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

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

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

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO REPORTE CUALITATIVO MENSUAL PROMOCIÓN PRÁCTICAS SALUDABLES DE ALIMENTACIÓN, NUTRICIÓN Y ACTIVIDAD FÍSICA	Código: FOR-PSS-300 Versión: 1 Fecha: Memo I2024025727 - 12/09/2024 Página:1 de 1

COMUNIDAD DE VIDA EL ROSARIO

SUBDIRECCIÓN TÉCNICA: Adultez PERIODO: 01/07/2025 al 31/07/2025

PROFESIONAL(ES) RESPONSABLE(S): Wolfan Infante

LOGROS	DIFICULTADES	ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN
•Los ciudadanos asistentes a las sesiones reconocen la importancia de los alimentos naturales en el marco de la obtención de resultados físicos para la practica regular de actividad física •Se fortalece aspectos alusivos a la promoción de la salud y la prevención de la enfermedad, resaltando beneficios de los alimentos saludables •Se resuelven dudas e inquietudes acerca de mitos e imaginarios en salud, acerca de la alimentación artificial en relación a la natural •Socializar las características de una alimentación equilibrada, natural y suficiente •Promover el consumo correcto de alimentos al interior de la comunidad de vida, en el marco de la estrategia •Se refuerzan los ejes de la seguridad alimentaria y nutricional con la población de la comunidad de vida •Fortalecimiento de conocimientos existentes referentes a terminología especifica en el marco de la suplementación nutricional	•Durante el mes no se presentaron dificultades que afectaran el desarrollo de las sesiones de la promoción de hábitos de vida saludables en el marco de talleres de información, educación y comunicación	•No aplica para el periodo

Vigilancia Nutricional

938

ALCALDÍA 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: ADULTEZ | SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD/BENEFICIO: COMUNIDAD DE VIDA

UNIDAD OPERATIVA: EL ROSARIO | FECHA REPORTE: 31/07/2025

GRUPO POBLACIONAL: HABITANTE DE CALLE | No. PERSONAS DEL GRUPO POBLACIONAL: 10

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	CC	1016046099	Espejo	Arenas	Cristian Andres	30	5	1992	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	79.3	168	27/06/2025	
2	CC	80802984	Velandia	Nova	Jose Andres	16	7	1985	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	58.8	163	27/06/2025	
3	CC	1073689996	Lopez	Palacios	Orlando	11	11	1979	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	60.6	162	27/06/2025	
4	CC	1033685130	Diaz	Diaz	Emir Andres	14	3	1986	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	68.8	166	27/06/2025	
5	CC	80165336	Murcia	Ordoñez	Johan Randol	26	10	1979	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	56	158	4/07/2025	
6	CC	74186668	Mila	Ordoñez	Oscar Javier	10	11	1979	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	63.6	163	8/07/2025	
7	CC	10175504	Osorio	Agudelo	Jaime	20	8	1969	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	63.2	171	8/07/2025	
8	CC	1026288010	Castillo	Pinzon	Harold Esneider	31	12	1993	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	67.5	167	8/07/2025	
9	CC	80174190	Gomez	Rodriguez	Oscar Nicolas	10	10	1982	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	72.1	178	8/07/2025	
10	CC	10114916	Marquez	Pedraza	Julio Cesar	16	5	1963	23	7	2025	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	H	68.2	173	19/07/2025	
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						
16																						
17																						
18																						
19																						
20																						

Nombre del responsable del diligenciamiento:Camila Vargas y Wolfan Infante | Cargo del responsable del diligenciamiento: Nutricionistas

939

Capacitación al Talento Humano

ACTA N° 12

FECHA: Sasaima, Cundinamarca 16/07/2025

HORA: 04:30 PM – 05:30 PM

LUGAR: Comunidad de vida El Rosario

TEMA: Manejo de residuos en el servicio de alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

Objetivo: Fortalecer los conocimientos y habilidades de las manipuladoras de alimentos de la Comunidad de Vida El Rosario en prácticas adecuadas de manejo de residuos sólidos generados en el área de cocina, con el fin de promover entornos limpios, seguros y sostenibles que contribuyan a la inocuidad alimentaria y al cuidado del medio ambiente.

Introducción

En el contexto de los servicios de alimentación institucional, el manejo adecuado de residuos constituye una práctica fundamental para garantizar condiciones higiénicas, prevenir riesgos sanitarios y contribuir a la sostenibilidad ambiental. Las manipuladoras de alimentos, como parte esencial de la cadena de preparación y distribución de alimentos, desempeñan un rol clave en la correcta segregación, almacenamiento y disposición de residuos, especialmente en entornos colectivos como la Comunidad de Vida El Rosario, donde el volumen de residuos orgánicos e inorgánicos es considerable.

El manejo de residuos en el ámbito alimentario implica la aplicación de medidas sistemáticas para clasificar los residuos en origen (orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos), utilizando recipientes adecuados y cumpliendo con la normatividad vigente, como lo establece la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 351 de 2014 en Colombia, los cuales regulan las condiciones sanitarias en la manipulación de alimentos y el manejo ambiental responsable de los residuos.

Esta capacitación se desarrolló como parte de las estrategias de fortalecimiento de los procesos de salubridad y sostenibilidad ambiental en la Comunidad de Vida El Rosario, brindando herramientas prácticas a las manipuladoras de alimentos para identificar los tipos de residuos generados en el proceso alimentario, adoptar medidas para su adecuada gestión y fomentar una cultura de responsabilidad ambiental dentro del área de cocina.

Orden del día

1. Presentación del tema
2. Aplicación de pre test
3. Desarrollo del tema
4. Aplicación del Pos test
5. Fin de la socialización

1. DESARROLLO:

De acuerdo con el cronograma de capacitaciones de Buenas Prácticas de Manufactura, de la Comunidad de Vida El Rosario para el mes de julio de 2025, y teniendo en cuenta el inicio del contrato 9072 de 2024, se desarrolló la capacitación con el tema manejo de residuos en el servicio de alimentos, a la cual se convocó al 100% de las manipuladoras de alimentos, y a la cual asistió el 100%, a fin de dar cumplimiento con las solicitudes del anexo técnico del presente contrato.

Como primer momento se realizó la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, conformado por 8 manipuladoras de alimentos y 1 técnico en gastronomía, a través de plataforma de mensajería instantánea WhatsApp, en donde se indicó hora, fecha y lugar en donde se desarrollaría la socialización del mes.

El día de la socialización, se realizó primero haciendo entrega del pretest, el cual evaluó los conocimientos frente al tema desarrollado.

Esta socialización, se realizó en tres momentos, primero, se hizo entrega del pretest, y se aplicó, posteriormente se desarrolló el tema, y finalmente se aplicó el post test.

Hallazgos

1. **Conocimiento previo limitado:** Se identificó que algunas manipuladoras de alimentos presentan conocimientos generales sobre el manejo de residuos, pero no reconocian claramente la clasificación específica (orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos) ni la forma adecuada de disposición según cada tipo.
2. **Manejo inadecuado de residuos peligrosos:** Se evidenció desconocimiento sobre el tratamiento y disposición de residuos peligrosos, como envases de productos de limpieza o restos de utensilios rotos, los cuales pueden representar un riesgo para la salud y el ambiente.
3. **Compromiso positivo del grupo:** A pesar de las brechas de conocimiento, el grupo mostró disposición, participación activa y conciencia sobre la importancia del tema, lo que constituye una fortaleza para la implementación de mejoras.

Oportunidades de Mejora

1. **Monitoreo y seguimiento del cumplimiento:** Establecer mecanismos de verificación y retroalimentación continua por parte del personal de apoyo técnico o supervisión, incentivando buenas prácticas y corrigiendo desviaciones.
2. **Promoción de cultura ambiental colectiva:** Involucrar a todo el equipo de trabajo de la Comunidad de Vida El Rosario en acciones sostenibles como campañas de reciclaje, reducción del uso de plásticos de un solo uso y reutilización de materiales, fomentando el trabajo en equipo y el sentido de corresponsabilidad.

Compromisos.

Compromisos	Responsables		Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos en las labores diarias que se realizan en el servicio de alimentación	Equipo manipulador de alimentos		Inmediata
No aplica	No aplica		No aplica

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
José Herney Díaz	Coordinador Unidad Operativa	Comunidad de Vida El Rosario	
Luisa Camila Vargas Sánchez	Nutricionista Unidad Operativa	Comunidad de Vida El Rosario	

Anexos: Planilla de asistencia, registro fotográfico, y material de apoyo

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez Nutricionista de la Unidad Operativa.

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

FECHA : 16/07/2025	SERVICIO SOCIAL: COMUNIDAD DE VIDA	LOCALIDAD: FUERA DE BOGOTÁ
PRÁCTICA O TEMA: MANEJO DE RESIDUOS SERVICIO DE ALIMENTOS	TOTAL HORAS:	1:00
PROFESIONAL RESPONSABLE: LUISA CAMILA VARGAS SÁNCHEZ	PROFESIÓN: NUTRICIONISTA	

No	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	NOMBRES	FIRMA
1	CC	1070781684	RODRIGUEZ	PEÑUELA	JUAN FELIPE	
2	CC	1070780311	TRUJILLO	BERMUDEZ	YOLANDA PATRICIA	
3	CC	1010146963	BECERRA	YATE	MARYURANY	
4	CC	2915369	PALACIOS		ANA ISABEL	
5	CC	1077971530	ESPITIA	VEGA	SONIA	
6	CC	1020730375	PALOMINO	RODRIGUEZ	DIANA YASMIN	
7	CC	1070780972	ESPITIA	VEGA	SANDRA MILENA	
8	CC	1083568040	ARROLLO	SERVANTES	STEPHANY	
9	CC	45459751	YENNY	MAYORGA		
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

SI → c
NO → d

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos ✓
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos ✓
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde ✓
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante ✓
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente ✓
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

OK

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

OK

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

OK

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

OK

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

OK

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

OK

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

OK

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

OK.

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

OK

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

OK

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
X b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
X b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
X d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
X d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
X c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
X c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
X b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

X a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
X c) Envase vacío de desinfectante
/ d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
X c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

PRE-TEST – MANEJO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS.

Instrucciones: Marque la respuesta correcta para cada pregunta.

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

POST TEST

1. ¿Cuál es la forma correcta de clasificar los residuos generados en una cocina institucional?

a) Mezclarlos todos en una bolsa negra y desecharlos juntos
b) Separarlos únicamente en orgánicos y plásticos
c) Clasificarlos en orgánicos, reciclables, no reciclables y peligrosos
d) Botarlos directamente sin clasificarlos, para evitar contaminación cruzada

2. ¿Cuál de los siguientes residuos corresponde a la categoría de reciclables?

a) Restos de comida cocida
b) Envases plásticos limpios y secos
c) Papel higiénico usado
d) Cáscaras de frutas

3. ¿Cuál es el color del recipiente que se debe utilizar para los residuos orgánicos según la normativa colombiana?

a) Verde
b) Rojo
c) Gris
d) Negro

4. ¿Qué residuo generado en la cocina se considera peligroso?

a) Cáscara de huevo
b) Cartón de huevos
c) Envase vacío de desinfectante
d) Bolsa plástica

5. ¿Por qué es importante separar correctamente los residuos en la cocina institucional?

a) Para cumplir con el horario del aseo
b) Porque así lo indica el supervisor
c) Para evitar riesgos sanitarios, facilitar el reciclaje y proteger el medio ambiente
d) Para reducir la cantidad de residuos orgánicos

MATERIAL DE APOYO

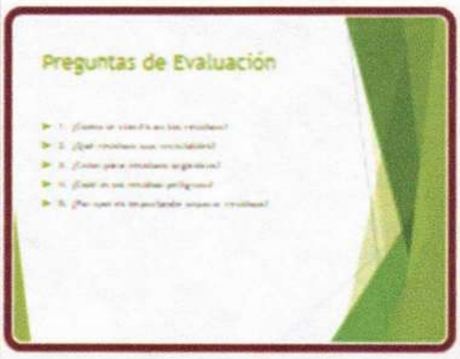












REGISTRO FOTOGRÁFICO





COMPONENTE AMBIENTAL

ACTA N° 101

FECHA: Sasaima, julio ,04 de 2025.

HORA: 08:45 a.m. a 10:30 am.

LUGAR: Comunidad de vida el Rosario

TEMA: Reporte Trimestral de Instalación y/o Sustitución de Sistemas Ahorradores de Agua y Energía

ASISTENTES: N/A

ORDEN DEL DÍA

- Descripción de las actividades realizadas en el trimestre (abril – junio)
- Detalle de los sistemas ahorradores sustituidos
- Impacto esperado en el consumo de recursos

DESARROLLO

En cumplimiento del compromiso institucional con la sostenibilidad y el uso eficiente de los recursos, se realizó el envío del reporte trimestral sobre la instalación y/o sustitución de sistemas ahorradores de agua y energía en la comunidad de vida el rosario
El correo incluyó información consolidada sobre las acciones adelantadas durante el trimestre, tales como:

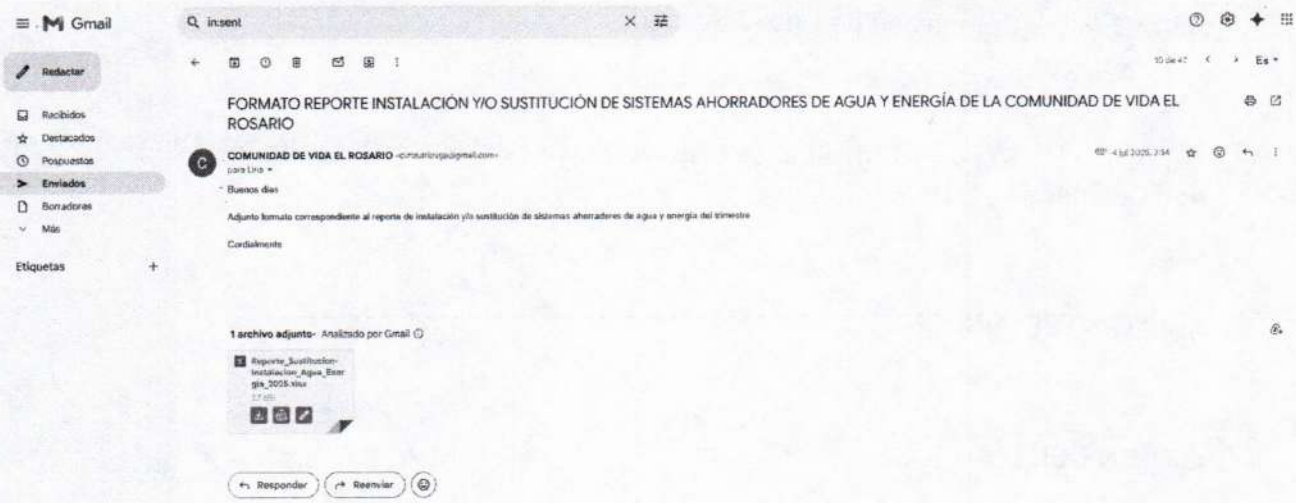
- Sustitución de luminarias convencionales por tecnología LED
- Instalación de duchas
- Revisión y ajustes en sanitarios de bajo consumo

Este reporte tiene como objetivo facilitar el seguimiento técnico y ambiental de las medidas implementadas, evaluar su impacto inicial y proponer ajustes.

LOGROS Y BENEFICIOS IDENTIFICADOS

- Eficiencia hídrica y energética: Reducción en el consumo de agua y energía en la comunidad de vida el rosario.
- Cumplimiento normativo: Avance en los compromisos establecidos en el PIGA y otras normativas ambientales aplicables.
- Conciencia institucional: Fortalecimiento de una cultura ambiental orientada al ahorro y uso responsable de recursos.
- Base para futuras mejoras: Identificación de oportunidades de mejora y replicabilidad en otras áreas operativas.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Camila Medina	Técnica Ambiental	Comunidad de vida el rosario	Angie Camila Medina Lopez

957

ACTA N° 102

FECHA: Sasaima, julio,03 de 2025.

HORA: 07:30 a.m. a 08:30 am.

LUGAR: Comunidad de vida el Rosario

TEMA: Dia de la movilidad sostenible

ASISTENTES: Los firmantes

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad
2. Registro y bienvenida de participantes
3. Recepción formal y firma de asistencia
4. Charla sobre movilidad sostenible
5. Registro del medio de transporte utilizado
6. Registro fotográfico en cartel conmemorativo del mes
7. Firma de planilla y cierre de la jornada

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La presente acta deja constancia de la realización de la actividad enfocada en fomentar la conciencia y el compromiso con la movilidad sostenible, promoviendo el uso de medios de transporte ecológicos y responsables, tales como bicicleta, transporte público, auto compartido y caminatas, con el fin de reducir la huella de carbono y el impacto ambiental del transporte convencional.

La jornada inició a las 7:26 a.m. con la llegada de la mayoría de participantes, quienes fueron recibidos con un mensaje de bienvenida. Seguidamente, se realizó el registro formal de los asistentes, incluyendo la firma en la planilla y la recolección de información sobre el medio de transporte utilizado por cada persona.

Durante la llegada de los asistentes, se ofreció una charla breve sobre la importancia del uso de medios de transporte alternativos y ecológicos, destacando sus beneficios ambientales, económicos y sociales. Además, se motivó a los participantes a reflexionar sobre sus hábitos de movilidad.

Como parte del componente visual de la actividad, se realizó un registro fotográfico en el cartel temático diseñado especialmente para la jornada. Las imágenes servirán como material de sensibilización y evidencia del compromiso asumido.

Al finalizar, se reafirmaron los logros alcanzados, tales como:

- Conciencia ambiental: Reflexión sobre la necesidad de reducir la huella de carbono.
- Compromisos adquiridos: Impulso a iniciativas dentro de la comunidad como caminatas grupales y uso compartido de medios de transporte sostenibles.

La actividad cerró con una invitación a continuar promoviendo prácticas responsables y sostenibles en la vida cotidiana.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Camila Medina	Técnica Ambiental	Comunidad de vida el rosario	Angie Camila López

Elaboró: Angie Camila Medina López -Técnica Ambiental

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Dia de la movilidad Sostenible 2. Lugar o Localidad o Sede: Fuera de Bogota 3. Fecha y hora: 03/07/25 7:30 am

4. Nombre responsable: Angie camila Medina Lopez 5. Dependencia responsable: Componente Ambiental

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	Eliana Marcela Salazar M	CC	1077973163	comunidad de vida el Rosario	Tec. Admon	Contratista	elianasalazar367@gmail.com	3102178123	
2	Angie Stefany Nieto Dionicio	CC	1024549642	Comunidad de vida el Rosario	Pedagogía	Contratista	angienieto.psicopedagogia@gmail.com	3202016060	
3	Juan Hermes Vaca	CC	1070781923	Comunidad de vida el Rosario	Pedagogica	Contratista	juanvaca26@gmail.com	3203105300	
4	Anggie Paola Murcia S	CC	1033841987	Comunidad de vida el Rosario	Educadora Física	Contratista	murciapedaj71@gmail.com	3206413222	
5	Carolina D.20	CC	1090452171	Comunidad Rosario	Terapia Ocupacional	Contratista	Stid_ocp@hotmail.c	3183772424	
6	Angela Vivas	CC	1007056106	Vida El Rosario	T. operativo	Contratista	navarrovivas788@gmail.	3122975459	
7	Maria Fernanda Ramirez	CC	1023016843	CUERPOSOLIO	Tallerista	contratista	mmio.ramirez@gmail	3113896170	
8	Andres Felipe Lopez Cano	CC	1070781524	CV ROSARIO	Educador f.	contratista	andres_lopez23@	3164185339	
9	Daniela García Ramírez	CC	1018462021	comunidad de vida el Rosario	Psicóloga	Contratista	danielagarciar3@gmail.com	3045668386	
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 pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

ACTA N° 103

FECHA: Sasaima, julio,04 de 2025.

HORA: 08:30 a.m. a 09:30 am.

LUGAR: Comunidad de vida el Rosario

TEMA: Entrega trimestral residuos peligrosos (RESPEL)

ASISTENTES: N/A

ORDEN DEL DÍA:

- Revisión de lineamientos para la entrega de residuos.
- Recepción y verificación de residuos.
- Diligenciamiento y revisión del Plan de Transporte FOR-GA-018.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La jornada se llevó a cabo de acuerdo con la programación establecida. Las actividades se desarrollaron bajo los siguientes lineamientos:

Recepción de residuos: Los residuos fueron entregados debidamente rotulados y embalados según lo requerido, cumpliendo con las condiciones de seguridad establecidas. Se resaltó que no se recibieron residuos mezclados y cada categoría fue entregada de manera separada y etiquetada correctamente.
Clasificación y verificación: Se realizó la verificación del cumplimiento de los requisitos para el almacenamiento temporal. En el caso de los residuos peligrosos, se validó la correcta presentación del formato Plan de Transporte FOR-GA-018.

Registro documental: Todos los residuos fueron registrados conforme a la normativa, asegurando trazabilidad a través del formato FOR-GA-018 (únicamente para RESPEL).

Tipo y cantidad de residuos entregados:

- Blíster: 4 bolsas rojas debidamente rotuladas
- Luminarias: 1 caja con 16 luminarias
- Aceite Vegetal Usado (AVU): 1 galón con un peso de 3.5 kg.

LOGROS Y BENEFICIOS ALCANZADOS

- Recolección adecuada de residuos peligrosos evitando impactos negativos al ambiente.
- Cumplimiento de la normativa ambiental vigente en la gestión de RESPEL.
- Fomento de buenas prácticas en el manejo de residuos dentro de la comunidad.
- Registro y trazabilidad efectiva de los residuos, garantizando su disposición segura.
- Participación activa de la comunidad de vida el rosario, demostrando compromiso con el cumplimiento ambiental

REGISTRO FOTOGRAFICO



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Camila Medina	Técnica Ambiental	Comunidad de vida el rosario	Angie Camila Medina López

Elaboró: Angie Camila Medina López -Técnica Ambiental

ACTA N° 104

FECHA: Sasaima, julio ,08 de 2025.

HORA: 08:00 p.m. y 09:00 pm.

LUGAR: Comunidad de vida el Rosario

TEMA: ApagónAmbiental

ASISTENTES: Los firmantes

ORDEN DEL DÍA

- Presentación del objetivo de la actividad
- Apagado de luces y encendido de velas
- Reflexión grupal sobre el uso racional de la energía
- Diálogo y propuestas para el ahorro energético a largo plazo
- Espacio para compartir ideas entre los participantes
- Dinámica de cierre (minuto de silencio)
- Clausura y agradecimientos
- Registro en bitácora de vigilancia

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

La presente actividad se desarrolló como una iniciativa para sensibilizar sobre el uso racional de la energía y reducir el consumo eléctrico innecesario. Durante esta jornada, se invitó a todos los participantes de la comunidad de vida el rosario, apagar luces y dispositivos electrónicos no esenciales durante una hora, entre las 8:00 p.m. y 9:00 p.m., con el objetivo de fomentar el ahorro energético y la disminución de la huella de carbono.

La actividad inició a las 8:05 p.m., momento en el que se apagaron todas las luces y se encendieron velas en señal de compromiso simbólico con el planeta. Entre las 8:10 p.m. y 8:20 p.m., se llevó a cabo una reflexión grupal sobre la importancia del ahorro de energía, incluyendo una breve explicación sobre el impacto positivo que tienen estas acciones en el medio ambiente.

Posteriormente, de 8:20 p.m. a 8:30 p.m., se dialogaron propuestas comunitarias para implementar iniciativas de ahorro energético a largo plazo en la Comunidad de Vida El Rosario. De 8:30 p.m. a 8:45 p.m., los participantes compartieron ideas de manera abierta, fortaleciendo el compromiso colectivo con prácticas sostenibles.

Como cierre simbólico, se realizó una dinámica reflexiva que consistió en un minuto de silencio entre las 8:45 p.m. y 8:50 p.m., en conciencia del impacto ambiental del consumo energético. Finalmente, de 8:50 p.m. a 9:00 p.m., se hizo la clausura de la jornada y se agradeció la participación activa de la comunidad.

La actividad fue debidamente registrada, conforme a lo indicado para su seguimiento y constancia.

REGISTRO FOTOGRAFICO



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Camila Medina	Técnica Ambiental	Comunidad de vida el rosario	Angie Camila Medina López

Elaboró: Angie Camila Medina López -Técnica Ambiental

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA DE LOS SERVICIOS SOCIALES

Código:	FOR-PSS-795
Versión:	0
Fecha:	Memo I2024020296 - 25/07/2024
Página:	1 de 1

1. Servicio social: Servicio comunidad de vida para poblacion habitante de calle

2. Lugar / Localidad: Comunidad de Vida el Rosario

3. Tema / Actividad: Apagón Ambiental

4. Fecha: 08/07/25

5. Hora: 8:00 PM

No.	6. Documento identificación de la persona participante o beneficiaria		7. Datos de la persona participante o beneficiaria					8. Tipo de acompañante			9. Documento de identificación del cuidador o referente familiar		10. Datos del cuidador o referente familiar		11. FIRMA PERSONA CUIDADORA / PARTICIPANTE	12. OBSERVACIONES
	6.1 TIPO	6.2 NÚMERO	7.1 NOMBRES Y APELLIDOS	7.2 EDAD	7.3 DIRECCIÓN	7.4 LOCALIDAD Y BARRIO	7.5 TELÉFONO	Cuidador	Referente	No aplica	9.1 TIPO	9.2 NÚMERO	10.1 NOMBRES Y APELLIDOS	10.2 PARENTESCO O VINCULO		
1	CC	71789846	Farith Rivera	48	No aplica	No aplica	No aplica			X						
2	CC	1115565863	Marcel Romero	36	No aplica	No aplica	No aplica			X						
3	CC	1014190605	Yeison Garcia	37	No aplica	No aplica	No aplica			X					Yeison Garcia	
4	CC	80243905	DANIEL AREVALO	45	NO aplica	NO aplica	No aplica			X						
5	CC	79916410	Carlos Valbuena	61	No aplica	NO aplica	No aplica			X					Carlos V.	
6	CC	1014651371	Milton Rojas	63	No aplica	NO aplica	No aplica			X						
7	CC	1032358861	Carlos Arevalo	52	No aplica	NO aplica	No aplica			X						
8	CC	1019629150	Carlos Chaparro	34	No aplica	No aplica	No aplica			X						
9	CC	80902937	Juan David Cortes	41	NO aplica	NO aplica	No aplica			X						
10	CC	80038740	fernando Amado	44	NO aplica	NO aplica	No aplica			X						
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																

13. Nombre del responsable: Camila Medina Lopez

14. Cargo o rol del responsable: Tecnica Ambiental

15. Firma del responsable de la actividad: Camila Medina

Autorización para el 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/o los del menor de edad que represento, y que podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en https://www.integracionsocial.gov.co/images/_docs/2022/politicas_publicas/20221111_lin_ti_03_v0_lineamiento_proteccion_datos_personales.docx

Entiendo que tengo derecho a entregar o no mis datos sensibles o los del menor de edad que represento, que son aquellos que afectan la 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.

ACTA N° 105

FECHA: Sasaima, julio, 09 de 2025.

HORA: 10:00 a.m. a 12:00 pm.

LUGAR: Comunidad de vida el Rosario

TEMA: Inventario Sistemas Hidrosanitarios y Fuentes Lumínicas

ASISTENTES: N/A

ORDEN DEL DÍA:

- Envío de archivos actualizados de inventarios ambientales vigencia 2024.
- Instrucciones para el diligenciamiento de la base 2025.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

El día 09 de julio de 2025, se realizó el envió a la referente ambiental de dos archivos en formato Excel que contienen los inventarios actualizados de sistemas hidrosanitarios y fuentes lumínicas correspondientes a la vigencia 2024. Estos archivos fueron elaborados con base en la información recopilada durante las intervenciones ambientales realizadas en el transcurso de los meses.

Asimismo, con el fin de dar inicio a la actualización de los inventarios para la vigencia 2025, se envió una base de datos filtrada por la comunidad de vida el rosario, la cual fue diligenciada por la técnica ambiental.