 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

FECHA: 10/nov/2025 **HORA: INICIAL** 03:00 pm **HORA: FINAL** 5:00 pm

LUGAR: Restaurante doña Gladys sector portento - Corregimiento La Buitrera

ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN (Marca con X)

Sensibilización ☐ Capacitación ☒ Acompañamiento ☐ Seguimiento ☐ Jornada ☐
 Articulación ☐ Otro, Cuál: _____

TIPO (Marca con X)

Individual: ☐ Colectiva: ☒

MODALIDAD (Marca con X)

Virtual: ☐ Presencial: ☒

DATOS DEL ENTORNO (Marca con X)


Educativo: ☐ Comunitario: ☐ Laboral: ☒ Institucional: ☐ Hogar: ☐

Datos de quien recibe la intervención: Vendedores informales de alimentos y comunidad en general del corregimiento La Buitrera.

Nombre o Institución: Restaurante doña Gladys sector portento- Corregimiento la Buitrera

Contacto: Gladys Hernández -Presidenta JAC

Correo: 3246042478

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

OBJETIVO: Realizar capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y socializar infografía de la Ruta de Control Social a vendedores informales de alimentos y comunidad en general del corregimiento La Buitrera-

ORDEN DEL DÍA:

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

1. BIENVENIDA Y SOCIALIZACIÓN DEL OBJETIVO DE LA REUNIÓN

Siendo las 3:00 pm Fernanda Ruiz, contratistas de Grupo Gestión Integral de Entornos para la Vida de la Secretaría de Salud, dieron la bienvenida a 32 vendedores informales de alimentos y comunidad en general.

La contratista Fernanda Ruiz socializó el objetivo de la reunión, el cual es realizar la capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos y socializar infografía de la Ruta de Control Social a vendedores informales de alimentos y comunidad en general del corregimiento la Buitrera.


2. DESARROLLO DE LA INTERVENCION:

La contratista Fernanda Ruiz presentó al contratista del grupo de alimentos Lian Fernando Moreno, quien hace parte del Grupo de Regulación Sanitaria y Control de la Secretaría de Salud y dictó la capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.

El contratista continuó con el desarrollo de la capacitación:

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

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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

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

Hizo énfasis en las características de un manipulador de alimentos:

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


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

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

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

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

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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

Clases de Peligros:

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



Explicó los tipos de contaminación: Biológica, química y física

Qué es un riesgo: Es toda posibilidad que se presente un peligro (contaminante) para el alimento y pueda afectar la salud del consumidor.

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

El contratista comentó un caso de intoxicación por alimentos, en una panadería en la ciudad de Pereira un ciudadano consumió una empanada y esto causó el ingreso de inmediato a urgencias, al evaluar el lugar donde se consumió la empanada el dueño de la panadería informó que las empanadas se las compraba a una señora que las preparaba. La Secretaría de Salud realizó visita a la vivienda de la señora y encontraron que ella manipulaba los alimentos cerca de químicos para el hogar, por ende causó intoxicación al ciudadano. No se deben preparar alimentos cerca de químicos, ya que esto causa una contaminación cruzada a los alimentos.


Hizo también énfasis en evitar la contaminación cruzada, la cual puede ser directa o indirecta.

Contaminación directa: Alimento contaminado + alimento sin contaminar

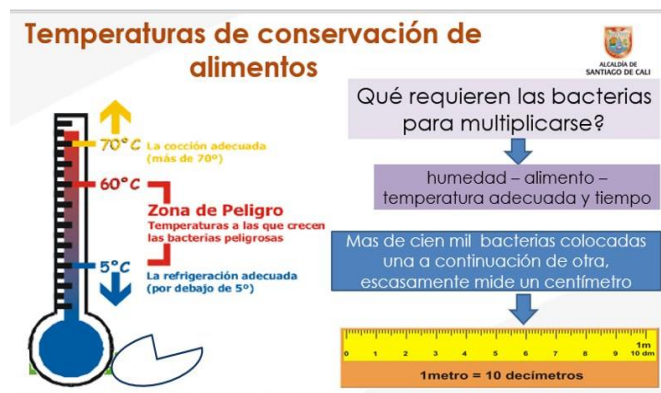
Contaminación indirecta: Alimento sin contaminar + utensilios sucios o mala manipulación.

Contaminación cruzada indirecta: Del entorno y superficies de alimentos.

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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

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




Para realizar trazabilidad de la Temperatura durante la **recepción, almacenamiento y preparación** debe contar con **Termómetro de alimentos**.



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

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

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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001



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

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


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

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

Hizo énfasis en las condiciones sanitarias en:

- La recepción de materias primas
- Almacenamiento
- Preparación y
- Servido.
- Con relación a la recepción de materias primas es importante la verificación de las etiquetas:

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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)	MMDS01.03.15.P001.F021	
	INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	VERSIÓN	001




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



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



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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

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



Posteriormente hizo referencia al plan de saneamiento:

PLAN DE SANEAMIENTO

Es un documento Escrito que contiene un conjunto de actividades para mejorar las condiciones higiénico sanitarias de un establecimiento a través de 4 procedimientos:


 Programa de
Limpieza y
Desinfección


 Programa de
Desechos
Sólidos y
Líquidos


 Programa de
Control integral
de
Plagas


 Programa de
Suministro de
Agua Potable

Debe tener objetivos claramente definidos, estos procedimientos deben disminuir los riesgos de contaminación en las diferentes etapas del proceso y estar a disposición de la autoridad sanitaria. Este Plan de Saneamiento debe tener como mínimo, cronogramas, registros, listas chequeo y nombres de las personas responsables en los programas.



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


TABLA DE DOSIFICACIÓN CON HIPOCLORITO AL 5.25%

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

Respetar tiempo de contacto

Llevar registros

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

 <p>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</p> <p>DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA</p>	<p>MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)</p> <p>INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD</p>	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

Explicó cómo hacer un correcto proceso de desinfección:

COMO HACER UN CORRECTO PROCESO DE DESINFECCIÓN

Previamente debe limpiar (lavado)

Con un desinfectante base de hipoclorito de sodio (límpido comercial) al **5.25%** de concentración, cuantas **partes por millón (ppm)** se utilizan para desinfectar:

MANOS, FRUTAS, VERDURAS	UTENSILIOS, VAJILLA, MENAJE	NEVERAS, CONGELADORES, CUARTOS FRIOS	PISOS, PAREDES, MESONES,	SERVICIOS SANITARIOS
A 1 litro de agua Agrega 2 cc. (ml) de límpido	A 1 litro de agua Agrega 4 cc. (ml) de límpido	A 1 litro de agua Agrega 6 cc. (ml) de límpido	A 1 litro de agua Agrega 8 cc. (ml) de límpido	A 1 litro de agua Agrega 12 cc. (ml) de límpido
Solución desinfectante de: 100 ppm.	Solución desinfectante de: 200 ppm.	Solución desinfectante de: 300 ppm.	Solución desinfectante de: 400 ppm.	Solución desinfectante de: 600 ppm.

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

CONTROL DE PLAGAS

Plagas de importancia

- Cucarachas
- Moscas
- Roedores
- Hormigas

CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

CONTRIL: con base a los resultados del diagnóstico, se determina el método de control.

FÍSICO: Barreras, mallas, anillos, trampas, ultrasonido

QUÍMICO: Insecticidas o rodenticidas


PASOS ORDENADOS Y SECUENCIALES PARA IMPLEMENTAR UN PROGRAMA INTEGRAL DE CONTROL DE PLAGAS:

1. **DIAGNÓSTICO** que permita identificar el tipo de plaga presente o evidencias de su presencia.
2. **PROTECCIÓN EXTERNA E INTERNA**, identificar vías de acceso, sitios que permitan su ingreso para tapar y sellar, aislar el resto del medio exterior.
3. **IDENTIFICAR FOCOS, AVERÍAS, NIDOS DE PERFORA LA INFESTACIÓN DE PLAGAS** - áreas donde se encuentran las plagas, lugares donde puedan alimentarse y reproducirse.
4. **APLICAR LAS MEDIDAS DE SANEAMIENTO**: lavar, limpiar, desinfectar, eliminar la comida y el refugio de las plagas.
5. **ELIMINAR LAS PLAGAS**, a través de medios mecánicos, físicos, trampas, pegamentos etc. El químico como última opción.

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

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

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

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

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

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



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



Responsabilidad


El propietario, la administración del establecimiento y el personal que labore como manipulador de alimentos, serán responsables de la inocuidad y la protección de los alimentos preparados y expendidos al consumidor.

Además, estarán obligados a cumplir y hacer cumplir las prácticas higiénicas y medidas

Consciencia sanitaria!!!

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

Entrega de certificados de participación: La contratista Fernanda Ruiz informó que el certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 25 días.

 ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG) INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

3. RESULTADOS ALCANZADOS:

- Participaron 32 personas entre vendedores informales de alimentos y comunidad en general.
- Los participantes aprendieron sobre la importancia de la higiene y la seguridad alimentaria, sobre técnicas de manipulación de alimentos y prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Se destacó la importancia de la participación ciudadana en el control social de la gestión pública, el marco legal que la sustenta y los medios disponibles para ejercerla.
- Los asistentes participaron activamente en la capacitación y todas sus inquietudes fueron resueltas.
- Los resultados de la caracterización de la comunidad, en relación con las intervenciones en salud, son los siguientes:
 - Edad: Entre 18 y 28 años: 3, entre 29 y 59 años: 26, mayores de 60 años: 3
 - EAPBS: Coosalud: 5, Comfenalco: 2, Nueva EPS: 4, SOS: 2, Emssanar: 8, SURA: 3. Salud Total: 3, Policlínica: 1
 - Tipo de aseguramiento: Subsidiado: 20, contributivo: 11, Régimen Especial: 1
 - Sexo asignado al nacer: Hombre: 6, mujer: 26
 - Género con el que se identifica: Masculino: 6, femenino: 26
 - Orientación sexual: Heterosexual: 32
 - Grupo Étnico: NARP: 0, otro: 32
 - Población con alguna condición o situación: Madre cabeza de hogar: 17
 - Población Migrante: Regular: N/A, Irregular: N/A
 - Tiene seres sintientes: Si: 12, No: 20
 - Barrio, Corregimiento, vereda: Corregimiento Buitrera

4. CONCLUSIONES O RECOMENDACIONES

- El certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 25 días. Para ello se les convocará telefónicamente para que participen en un segundo momento.
- Los participantes se comprometieron a aplicar lo aprendido en la capacitación tanto en sus emprendimientos como en sus hogares.

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

5. REGISTRO FOTOGRÁFICO



A handwritten signature in black ink, reading "Fernanda Ruiz Gallardo".

FERNANDA RUIZ GALLARDO


Cargo: Profesional Contratista

Grupo: Gestión Integral de Entornos para la Vida

Secretaría de Salud del Distrito Especial de Santiago de Cali


Anexo: Listado caracterización de comunidad con intervenciones en salud compuesto por dos (2) folios.

Entregar según
informe
manipulación alimentos

 <p>DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA</p>	<p>MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)</p> <p>CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD</p>	<p>MM0501 03 15 P001 F005</p>
	<p>VERSIÓN</p>	<p>002</p>

<p>FECHA: 10-NOV-2025</p> <p>HORA INICIAL: 3:00 pm</p> <p>HORA FINAL: 5:00 pm</p>	<p>LUGAR: Restaurante doña Gladys Buitera - Portento</p>	<p>ENTORNO: HOGAR <input type="checkbox"/> EDUCATIVO <input type="checkbox"/> COMUNITARIO <input checked="" type="checkbox"/> LABORAL <input type="checkbox"/> INSTITUCIONAL <input type="checkbox"/></p>
---	--	---

N°	Documento de identidad	Tipo de documento de identidad	Nacionalidad	Nombre Completo	Edad	EAPB	Tipo de aseguramiento (C - contributivo, S - subsidiado, GA - sin aseguramiento, RE - régimen especial)	Sexo asignado al nacer	Género con el que se identifica										Orientación Sexual	Grupo étnico	Población con alguna condición o situación					Población migrante	Tiene seras sintomáticas	Correo Electrónico	Teléfono (s)	Barrio Corregimiento Vereda	Comuna
									Hombre	Mujer	Indistinto	Transfeminino	Transmasculino	Transgénero	Transfeminista	Transmasculinista	Transgénero	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto	Indistinto
1	17878716	CC	Colombia	Halley Joneiry mora	39	Copacabana	S																								
2	143880473	CC	Colombia	Oveida Nara Idelfonso	18	Copacabana	S																								
3	16823292	CC	Colombia	dua Felipe Hurtado	62	Santos	C																								
4	3152998	CC	Colombia	Silma Yanelis Sanchez	62	SOS	C																								
5	3147736	CC	Colombia	Cecilia mondealeyo	68	Nariño	S																								
6	52109046	CC	Colombia	Yulandell Fernando	46	Antioquia	S																								
7	16635371	CC	Colombia	Carlos Alberto Islero	68	Antioquia	S																								
8	100785016	CC	Colombia	Isaac Quiroga Pera	24	Antioquia	S																								
9	31573601	CC	Colombia	Maria Myriam Pera	64	Antioquia	S																								
10	1143557	CC	Colombia	Maria Helena Ariza	31	Nariño	S																								
11	114383806	CC	Colombia	Juliana Correa	34	SOS	C																								
12	16769628	CC	Colombia	Jose Virent Castro	56	Copacabana	S																								
13	1144037185	CC	Colombia	Marino A. Herrera	35	Copacabana	S																								
14	11440824	CC	Colombia	Yolani dany Espinosa	34	Antioquia	C																								
15	66991111	CC	Colombia	Maria Gladys	48	Sura	C																								
16	31530595	CC	Colombia	José Arlejo Barragán	55	Santos	S																								

 MINISTERIO DE SALUD DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA	MODELO INTEGRADO DE PLANEACIÓN Y GESTIÓN (MIPG)	MMD501.03.15 P001 F005	
	CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD	VERSIÓN	002

FECHA: 10-Nov/2025 HORA INICIAL: 3:00 Pm HORA FINAL: 5:00 Pm	LUGAR: Restaurante Doña Gladys Buitrera-Polento	ENTORNO: _____ HOGAR: _____ EDUCATIVO: _____ COMUNITARIO: <input checked="" type="checkbox"/> _____ LABORAL: _____ INSTITUCIONAL: _____
--	--	--

C.D.	Documento de Identidad	Tipo de Documento de Identidad	Nacionalidad	Nombre Completo	Edad	EAPB	Tipo de aseguramiento (C - contributivo, S - subsidiado, SA - sin aseguramiento, RE - régimen especial)	Sexo asignado o al nacer		Género con el que se identifica		Orientación Sexual	Grupo étnico	Población con alguna condición o situación		Población migrante		Tiene series sintomáticas	Correo Electrónico	Teléfono (s)	Barrio Corregimiento Vereda	Comuna							
								Hombre	Mujer	Intersexual	Masculino			Femenino	Transgénero	Transfeminista	Transmasculino						Transsexual	No binario	Fluido	Heterosexual	Homosexual	Bi sexual	Parasexual
1	1058548085	cc	Colombia	Angie Vanessa Enira	19	Wanapies	C																						
2	22605592	cc	Venezolana	Blaymans De Jesus	36	Saludtotal	C																						
3	1068813524	cc	Colombia	Liseth Yanyle Montes	35	Emmanar	S																						
4	31527964	cc	Colombia	Narmen Dica Suarez	36	Palencia	RE																						
5	31529146	cc	Colombia	Luzmila Saura Hernandez	60	Wanapies	C																						
6	66780214	cc	Colombia	Maria Rober Isaza	50	Saludtotal	S																						
7	111478753	cc	Colombia	Juan David Hernandez	71	Saludtotal	C																						
8	67015750	cc	Colombia	Claudia Milena Gomez	47	Sura	C																						
9	113055332	cc	Colombia	Jhoana Mariana Lopez	37	Coopabul	S																						
10	29180720	cc	Colombia	Angelica Correa	45	Santos	C																						
11	100619710	cc	Colombia	Jur Eida Masquera	35	Emmanar	S																						
12	25709125	cc	Colombia	Ana Julia Lopez	64	Emmanar	S																						
13	5976010	cc	Colombia	Edelmira Torres	60	Santos	S																						
14	114406373	cc	Colombia	Abhay Chacon Guillen	32	Sura	S																						
15	1107034	cc	Colombia	Marina Alexiel Nunez	72	Emmanar	S																						
16	52379984	cc	Colombia	Sandra Julia Torres	48	Emmanar	S																						