ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I2023039 42 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCION LOCAL: LA MESA CUNDINAMARCA				SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:				UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA LAS BRISAS					
DIRECCIÓN:	KM 52 VIA LA MESA ANAPOIMA							TELÉFONO: 3143527708					
OPERADOR:	CAFAMI												
FECHA: (dd/mm/aa)	ENERO:		FEBRERO:		MARZO:		ABRIL: 25/04/2025		MAYO: 26/05/2025		JUNIO: 25/06/2025		JULIO: 28/07/2025
		AGOSTO: 15/08/2025		SEPTIEMBRE: 30/09/2025		OCTUBRE: 15/10/2025			NOVIEMBRE:30/11/2025		DICIEMBRE: 18/12/2025		
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO		PORCENTAJEDE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED				
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)			CONCEPTO		PORCENTAJEDE CUMPLIMIENTO		No. ACTA:		SUBRED				

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

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

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

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

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

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

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

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

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

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

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0ºC a 4°C y Congelación debe ser -18°C o menor.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados aislados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación se encuentra organizados; En congelación: carnes crudas, en refrigeració lácteos, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras				C	C	C	C	C	C	C	C	C C	
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos d refrigeración y control de temperaturas de equipos de congelació la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día				C	C	C	C	C	C	C	C		
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.16	Los productos cárnicos se llevan a refrigeración o congelación inmediatamente se reciben				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 6°C.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.18	Los recipientes o empaques en donde se mantienen los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos pasando los alimentos congelados a refrigeración por un tiempo estimado de 24 horas antes de su preparación.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

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

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, mesas y mesones empleados en e manejo de alimentos contacto directo con el alimento son d material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no tiene pinturas u otro tipo de material desprendible que represente u riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio d alimentación se encuentran en óptimas condiciones de aseo desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilio y menaje para prestar el servicio.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. E proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiz de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para e secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espaci adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida e personal de servicios generales garantiza que el espacio para qu los participantes consuman los alimentos (área de consumo mesas y sillas estén limpias y organizadas para los participantes.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	
8.4	El proceso de descomide se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.				C	C	C	C	C	C	C	C	C	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-248 Versión: 1 Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023 Página: 5 de 5

OBSERVACIONES							
ABRIL: NINGUNA							
MAYO: NINGUNA							
OCTUBRE: NINGUNA							
REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES							
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	Nombre Responsable o Coordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	ombre Responsable o oordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	ombre Responsable o oordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	Nombre Responsable o Coordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	Nombre Responsable o Coordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	Nombre Responsable o Coordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	Nombre Responsable o Coordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:	LAURA CABRERA	Firma:	Laura Juliana Cabrera R.	Nombre Responsable o Coordinador:	ALEJANDRA CARO	Firma:	Alejandra Verneos
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	