ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSION SOCIAL FORMATO INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN COMPONENTE	Código: FOR-PSS-220 Versión: 2 Fecha: Memo I2021031874 – 22/10/2021 Página: 1 de 3

COMPONENTE	**NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD**			
1. DATOS GENERALES DEL CONVENIO DE ASOCIACIÒN O CONTRATO A SUPERVISAR				
Convenio de Asociación / Contrato No:	9074	del año:	2024	
Nombre del Asociado / Contratista:	Consorcio por la reducción de habitabilidad en calle 2024			
Nombre del Servicio:	Servicio Comunidad de Vida para poalbación habitante de calle			
Nombre de la Unidad Operativa:	Comunidad de Vida "Guardianes de Sueños"			
Dirección de la Unidad Operativa:	Transvesal 93 # 51 - 91			
Teléfono de la Unidad Operativa:				
Correo Electrónico de la Unidad Operativa:	cvguardianesdesuenos@gmail.com			
1.1 DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL ASOCIADO-OPERADOR PARA ATENDER LA VISITA				
Nombre de la persona que atendió la visita:	Nancy Sánchez			
Cargo:	Nutricionista		Celular:	3164660221
1.2 DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA POR PARTE DE LA SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL				
Nombre del profesional de apoyo a la supervisión:	Tatiana Niño Martínez			
Celular:	312 585 7890			
Correo Electrónico:	tninom@sdis.gov.co			
1.3 DATOS GENERALES DE LA VISITA				
Fecha de la Visita:	23/12/2025			
Cobertura contratada para la Unidad operativa:	100	Cobertura - asistencia evidenciada durante la visita:		78
Hora de inicio:	8:40 a.m.	Hora final:		2:45 p.m.
Observaciones:				
Se realiza visita de supervisión en la Comunidad de Vida Guardianes de Sueños, teniendo en cuenta lo establecido en el anexo técnico 3 de 5.				

FECHA DE LA VISITA:	23/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9074-2024
COMPONENTE:	NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD		

No. OBLIGACIÓN	ASPECTO DE VERIFICACIÓN (Cumplimiento Lineamientos)	Satisfactoria	A Mejorar	Deficiente	OBSERVACIONES
1	Dar cumplimiento a las exigencias descritas en el Componente Alimentación, Nutrición y Salubridad, de conformidad con lo señalado en la normatividad vigente y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.	X			Mantener las acciones de fortalecimiento dirigidas al personal manipulador de alimentos, enfocadas en los diferentes procesos y procedimientos del servicios de alimentación y el cumplimiento de lo establecido en el anexo técnica 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad. El pasado 3 de diciembre se realizó fortalecimiento al equipo de manipuladores de alimentos por parte de la nutricionista Asunción Escorcia. Se resalta del servicio y su equipo el conocimiento y de los diferentes procesos y procedimientos por parte de las manipuladoras de alimentos y la técnica en alimentos, incluyendo el dominio de la información de pesos servidos o porciones para cada componente de la minuta. Se recuerda al servicio que el reporte de coberturas para la preparación de alimentos debe realizarse oportunamente y confirmando la información con quienes corresponda, ya que esto permite preparar las cantidades de alimento adecuadas y requeridas y así evitar pérdidas de alimentos preparados (Instructivo preparación de alimentos INS-PSS-014).
2	Cumplir con lo establecido en la Ley 9 de 1979, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015, Resolución 5109 de 2005 y demás normas concordantes, complementarias, así como a los lineamientos técnicos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento de la SDIS.		X		Se evidencia que las bebidas (sorbete de uva para las nueves, jugo de melón para el almuerzo) no cumplen temperaturas de seguridad, se recuerda que desde el servicio de alimentación se debe garantizar la entrega de alimentos y preparaciones que cumplan con tempraturas de seguridad, empleando diferentes alternativas (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.2.1.2.7.4, literal f). Se solicita a la nutricionista del servicio realizar pruebas que permitan verificar los datos arrojados por los termómetros, ya sea con métodos reconocidos o un termómetro patrón. Se evidencia toma de muestras de alimentos y su correspondiente rotulación con la información requerida, estas se encuentran almacenadas en plazos de 72 horas en recipientes exclusivos para tal fin. Únicamente se sugiere recordar la importancia de dejar enfriar los alimentos dispuestos en las bolsas para evitar que el rótulo se borre y así misno, facilitar su identificación (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutriób y Salubridad, bnumeral 2.2.1.2.7.4). La bodega de almacenamiento de fruver que se encuentra al lado de la zona de preparación de alimentos no cuenta con iluminación, se solicita realizar el arreglo correspondiente (anexo 3 de 5 - Componente de Alimentación y Nutrición, numeral 2.2.1.1.2 - Iluminación).
3	Implementar los procedimientos y sub procesos establecidos en el Sistema de Gestión de la SDIS por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial: Subdirección de Nutrición (Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, Procedimiento Vigilancia Nutricional, Procedimiento Promoción de Hábitos en Estilos de Vida Saludable: alimentación, nutrición y actividad física, Componente Transversal buenas prácticas para la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos), Subdirección de Abastecimiento (Procedimiento Abastecimiento de Alimentos), Dirección Territorial y Subdirección de Nutrición (Manual Plan de Saneamiento), teniendo en cuenta las especificaciones del Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida.	X			El día de hoy se realizará intercambio en la cena de puré de papa por plátano maduro, teniendo en cuenta que el que se encuentra en bodega presenta sobremaduración. Se recuerda que debe registrarse en el formato correspoindiente (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.5). En el servicio se lleva la bitácora de refrigerios para actividades extramurales, se registran fechas de salida, cantidad entregada y responsables (anexo 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.7). Se realizó implementación de Estrategia IEC el pasado 12 de diciembre, se muestran soportes de la misma.
4	Disponer en físico y de forma organizada la documentación requerida para consulta del talento humano, asociada a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos por la SDIS (lineamientos, manuales, protocolos, guías).		X		Los documentos correspondientes a la minuta de alimentos se encuentran disponibles para consulta del personal manipulador de alimentos y este equipo reconoce la importancia de su uso y consulta (anexo técnico 3 de 5 - Componente de Nutrición y Salubridad, numeral 2.1.2.6), sin embargo, se evidencia deterioro en las carpetas y algunas hojas que requieren consultadas de manera constante por lo cual se sugiere organizar el documento de análisis nutricional en una carpeta, preferiblemente plástica) con acetatos tamaño oficio que protejan las hojas y permitan su fácil manejo por parte del equipo de manipuladores. Igualmente, se solicita disponer los formatos de control de temperaturas de refrigeración y congelación en acetatos tamaño oficio que permitan su protección y mantenimiento e igualmente, permitan garantizar la adecuada presentación.
5	Diligenciar oportunamente y disponer de forma organizada, los formatos y documentos asociados a los procedimientos y subprocesos establecidos por la Dirección de Nutrición y Abastecimiento, y la Dirección Territorial, verificando periódicamente las versiones vigentes disponibles en el Sistema de Gestión de la SDIS.		X		Se evidencia Formato autorización intercambio de preparación/alimentos diligenciado, sin embargo, el espacio "número de registro" presenta el mismo error sobre el que se dejó observación en los soportes del mes de noviembre. Se solicitar cambiar el formato y diligenciarlo de acuerdo con el instructivo. Se evidencia que el Formato muestreo porciones servidas (implementado semanalmente) tiene en blanco el espacio en el que se debe diligenciar la cobertura del día por lo cual no es posible verificar si el tamaño de la muestra tomado sigue lo indicado en el Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048). Nuevamente recuerda que los formatos deben diligenciarse de manera completa cuando son implementados. Los formatos de registro de control de temperaturas de refrigeración y congelación debe diligenciarse en los momentos indicados por los mismos, no deben ser prediligenciados, se recuerda a las manipuladoras la improtancia de seguir lo indicado en instructivos y formatos.
6	Garantizar durante toda la ejecución del contrato el concepto sanitario favorable del servicio social, para ello el contratista deberá radicar carta de solicitud de visita ante la autoridad sanitaria competente en un plazo máximo de tres (3) días hábiles a partir de la firma del acta de inicio.	X			El servicio de alimentación de la unidad cuenta con concepto higiénico sanitario favorable emitido por la Subred Sur Occidente el 11 de junio de 2025, con porcentaje de cumplimiento del 86,5%. La misma entidad, emitió concepto higiénico sanitario favorable el 11 de septiembre de 2025.
7	A partir de la Guía de Plan de Saneamiento, el contratista deberá actualizar, divulgar e implementar el Plan de Saneamiento del servicio social, durante los primeros 21 días de ejecución del contrato, de acuerdo con lo establecido en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de comunidad de vida y la documentación disponible en el Sistema de Gestión de la SDIS.	X			La unidad cuenta con Plan de Saneamiento actualizado y adaptado a la unidad operativa y avalado. Formato declaración de compromiso firmado. Los formatos correspondientes se dividen para el servicio de alimentación y el resto de la unidad operativa.
8	Implementar los planes de contingencia establecidos en el Plan de Saneamiento del servicio social con el fin de disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las eventualidades que puedan afectar el suministro de alimentos, y la disponibilidad y acceso a agua potable según la normatividad vigente.	X			No ha sido necesaria la implementación de planes de contingencia.

FECHA DE LA VISITA:	23/12/2025	CONVENIO/CONTRATO No:	9031	DEL:	2024

COMPONENTE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD

Se realiza visita de supervisión desde el Componente de Nutrición y Salubridad en la Comunidad de Vida Guardianes de Sueños, la cual es atendida por la nutricionista del servicio Nancy Sánchez. Se socializan observaciones con la líder del servicio, Sandra Sánchez.

En el talbero acrílico se encuentra el menú del día publicado de acuerdo con el ciclo de menús vigente y día correspondiente (menú 2).

- Componente Transversal Alimentario y Nutricional:
Se evidencia diligenciamiento del formato correspondiente (FOR-PSS-803), las acciones de pesaje de pérdidas y desperdicios de alimentos se realizan a diario en el servicio. El formato presenta registro hasta el día 22 de diciembre, se lleva de manera digital y se carga en los documentos de apoyo del componente.

- Vigilancia Nutricional:
El tamizaje nutricional se realizó en el servicio los días 5 y 6 de diciembre por parte de la nutricionista Nancy Sánchez, se evidencia información registrada para 84 ciudadanas y ciudadanos, en los listados SIRBE correspondientes. Esta fue enviada vía correo electrónico el 18 de diciembre a Sandra Ahumada para su respectivo cargue en plataforma. Para próximas ocasiones, se sugiere a la profesional, realizar envió parcial de la información en caso de necesitar completarla varios días despues, dada la rotación que puede presentarse en la población y con el fin de garantizar el registro oportuno de la información.

Respecto a las derivaciones o modificaciones dietarias, en el servicio se cuenta actualmente con ajustes para 20 ciudadanos a quienes se les realiza seguimiento trimestral, teniendo en cuenta las indicaciones dadas. Dos (2) de los que estaban en el listado egresaron del servicio recientemente. Se sugiere a la nutricionista actualizar el listado publicado en el servicio, dejar registro de la fecha correspondiente y socializar con el equipo de manipuladoras de alimentos.

Un ciudadano recibe complemento nutricional desde la semana pasada, por indicación de médico tratante dado el inicio de tratamiento con antirretrovirales. Se le suministra una (1) toma al día, preparada según las indicaciones. Se sugiere realizar seguimiento a la ingesta y consumo del complemento a este ciudadano dado su diagnóstico reciente.

Se solicita a la profesional nutricionista realizar la actualización del listado de mod

- Abastecimiento de alimentos:
El servicio cuenta con la información registrada y actualizada en los formatos correspondientes: formato recepción de alimentos, formato verificación de transporte de alimentos, estos están disponibles para su revisión y consulta.

En cuanto a los formatos de registro de control de temperaturas de refrigeración y congelación, dos de ellos se evidenció que estaban prediligenciados: sobre las 10:30 a.m. se evidencia registro de temperatura para las 12:00m, se recuerda a las manipuladoras que estos deben ser diligenciados en el momento que el formato lo indica.

Dado que hoy se evidencian diferencias entre la cantidad de almuerzos servidos y el numero de ciudadanos, se recuerda al servicio que el reporte de coberturas para la preparación de alimentos debe realizarse oportunamente y confirmando la información con quienes corresponda, ya que esto permite preparar las cantidades de alimento adecuadas y requeridas y así evitar pérdidas de alimentos preparados

- Planificación alimentaria:
En cuanto a los menús propuestos para fechas especiales (diciembre 24, 25 y 31; enero 1 y 12) se realizan aclaraciones teniendo en cuenta el evento en presidencia que se llevará a cabo mañana 24 de diciembre desde las 9:30 a.m. hasta las 4:00p.m. aproximadamente. Ese día, el servicio no entregará nueves, almuerzo y onces del menú especial, dado que los ciudadanos no estarán en la unidad. Por esta razón, se entregarán estos tiempos de comida el viernes 26 de diciembre y todos los intercambios realizados deben registrarse en el formato correspondiente.

El servicio cuenta con la información registrada y actualizada en los formatos correspondientes: Formato plan de compras semanal asociados, formato plan de compras consolidado mensual asociados, formato control entradas y salidas de alimentos asociados. El Formato preparación de alimentos no se encuentra diligenciando para el día de hoy, el servicio refiere que no se encuentran el técnico en alimentos porque está atendiendo un tema personal/médico, sin embargo, se recuerda la importancia de atender estas contingencias de manera oportuna para garantizar el diligenciamiento oportuno de todos los formatos requeridos y solicitados.

En cuanto a la implementación del Formato acompañamiento a la operación del servicio de alimentos y los asociados: formato muestreo porciones servidas y formato evaluación de características organolépticas, se evidencia que el formato muestreo porciones servidas tiene en blanco el espacio en el que se debe diligenciar la cobertura del día por lo cual no es posible verificar si el tamaño de la muestra tomado sigue lo indicado en el Instructivo Plan de muestreo y seguimiento a la minuta de alimentos (INS-PSS-048). Nuevamente recuerda que los formatos deben diligenciarse de manera completa cuando son implementados. Esta observación se había hecho luego de la revisión de los documentos de apoyo del mes de noviembre.

Se recuerda que para los entregables del mes de diciembre debe consolidarse la información del año, incluyendo las firmas manuales de quien corresponda, siguiendo la indicación dada previamente. Los asociados se implementan en el servicio con una frecuencia semanal. El Formato de acompañamiento se implementará el día viernes 26 de diciembre.

Se realiza verificación de las muestras de alimentos y preparaciones, en la cual se evidencia que se realiza la toma de todas las preparaciones, según lo indicado en el Instructivo Servido y distribución de alimentos, todas las contramuestras cuentan con su respectivo rotulo, sin embargo, se recuerda la importancia de dejar enfriar los alimentos antes de ser almacenados en refrigeración para evitar que el rotulo de borre y dificulte su identificación.

En cuanto al Formato autorización intercambio de alimentos/preparaciones, se evidencia que está diligenciando para el mes de diciembre, sin embargo, no se siguió la indicación realizada frente al campo “número de registro” y se siguió registrando el número de tarjeta profesional de la nutricionista que autoriza el intercambio. Por esta razón, se solicita el cambio del formato y se indica que este debe encontrarse diligenciando de manera correcta y completa en los documentos de apoyo que se presenten como soportes del mes de diciembre a la supervisión.

Se evidencia que el servicio cuenta con los alimentos requeridos para dar cumplimiento al menú del día (onces y cena) y al menú del día siguiente (menú especial para 24 de diciembre). Las manipuladoras de alimentos tienen conocimientos claros y concretos frente a las preparaciones, sus ingredientes y cantidades.

- Promoción de Prácticas Saludables en Alimentación, Nutrición y Actividad Física:
Los soportes de implementación de acciones IEC se encuentran disponibles para su consulta y revisión, se evidencia listado de asistencia diligenciado en formato correspondiente, test o evaluación inicial y final y formato construcción de estrategias IEC. La acción del mes en curso fue implementada el 12 de diciembre por la nutricionista Nancy Sánchez y el técnico en alimentos Jaider Villegas.
Para el mes de enero, según el cronograma de la unidad, se realizará el día 10, abordando el tema de Actividad física e hidratación adecuada. Sin embargo, la unidad operativa destina los días miércoles de cada semana a actividades de nutrición con las y los participantes del servicio, por lo cual se registran diferentes fechas de ejecución de actividades.

- Limpieza y desinfección – Calidad e inocuidad:
Al realizar la verificación, se evidencia que las bebidas (sorbete de uva para nueves y jugo de melón para las onces) no cumplen con temperaturas de seguridad: los termómetros registran 20,4°C y 17,3°C respectivamente. Sumado a esto los termómetros no se encuentren diferenciados para frío y caliente y no se cuenta con termómetro patrón para verificar el dato obtenido, se solicita a la nutricionista del servicio realizar pruebas que permitan verificar los datos arrojados por los termómetros, ya sea con métodos reconocidos o un termómetro patrón.

Se recuerda que quienes apoyen o acompañen los tiempos de comida, la entrega de alimentos a las y los participantes y tengan acceso a las áreas de procesamiento de alimentos deben hacer uso permanente de elementos de protección personal (cofia y tapabocas).

Se evidencia óxido en uno de los estantes de bodega, se solicita su mantenimiento y reparación para evitar acumulación de residuos y/o contaminación.

Aspectos de verificación que no aplican en el periodo

Obligación	Aspecto a verificar	Observaciones	Fecha en que se verifica

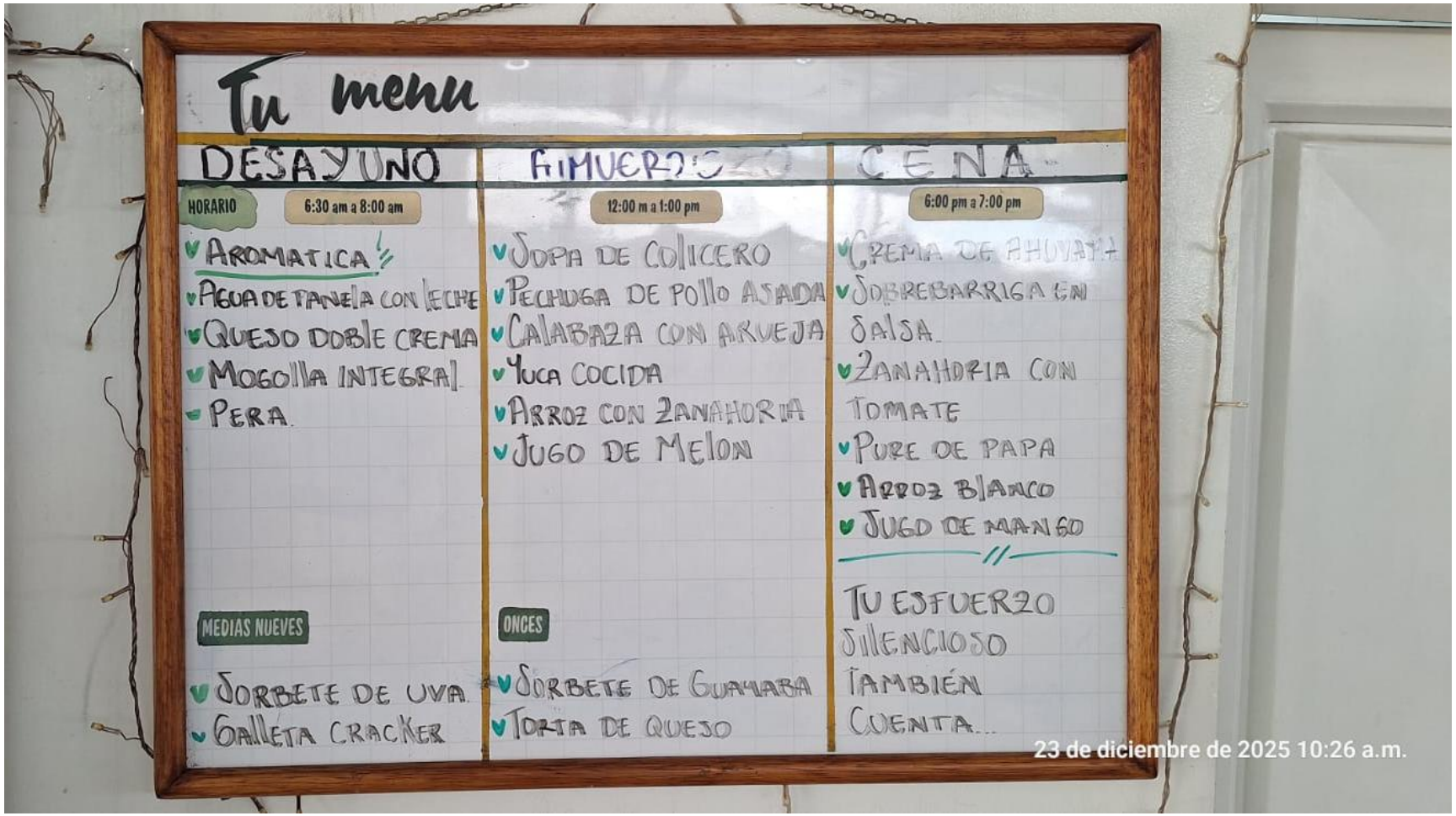
Acciones de mejora a implementar como resultado de la visita

Acciones a implementar	Plazo
Cambio del Formato autorización cambio de preparaciones/alimentos, siguiendo el instructivo de diligenciamiento.	Enero / 2026
Actualización del listado de modificaciones o derivaciones dietarias y publicación con fecha (día, mes, año) en el servicio de alimentación. Envío a la supervisión de evidencia (registro fotográfico).	Diciembre / 2025
Diligenciar el Formato inspección plan de muestreo porciones servidas de manera completa y adecuada, siguiendo el instructivo correspondiente. Ajustar los ya diligenciados en el mes.	Diciembre / 2025
Realizar pruebas para determinar la calidad del dato arrojado por los termómetros del servicio y/o solicitar termómetro patrón que permita verificar la información.	Enero / 2026
Reparación en ilumunación de bodega de fruver cercana al área de procesamiento de alimentos.	Enero / 2026
Enviar a la supervisión soportes de recibo de materias primas y alimentos necesarios para menú especial del 24 de diciembre (desayuno).	23/12/2025
Reparación del estante de bodega por presencia de óxido.	Enero / 2026

Observaciones de quien recibe la visita					
Firma de quien recibe la visita					
Nombres y Apellidos		Nancy Sánchez - Sandra Sánchez			
Cargo		Nutricionista - Coordinadora			
Fecha de la visita	23/12/2025	Hora inicio de la visita	8:45 a.m.	Hora finalización de la visita	2:45 p.m.

Firma de los profesionales de apoyo a la supervisión:

Firma:	Listado de asistencia
Nombres y Apellidos:	Tatiana Niño Martínez
Cargo:	Apoyo a la supervisión. Componente Alimentario, Nutricional y de Salubridad


Tu menu
DESAYUNO
ALMUERZO
CENA
HORARIO
6:30 am a 8:00 am
12:00 m a 1:00 pm
6:00 pm a 7:00 pm
AROMATICA
AGUA DE PANELA CON LECHE
QUESO DOBLE CREMA
MOGOLLA INTEGRAL
PERA
SOPA DE COLICERO
PECHUGA DE POLLO ASADA
CALABAZA CON ARVEJA
YUCA COCIDA
ARROZ CON ZANAHORIA
JUGO DE MELON
CREMA DE AHUYAMA
SOBREBARRIGA EN SALSA
ZANAHORIA CON TOMATE
PURE DE PAPA
ARROZ BLANCO
JUGO DE MANGO
MEDIAS NUEVES
ONCES
SORBETE DE UVA
GALLETA CRACKER
SORBETE DE GUAYABA
TORTA DE QUESO
TU ESFUERZO SILENCIOSO TAMBIÉN CUENTA...
23 de diciembre de 2025 10:26 a.m.

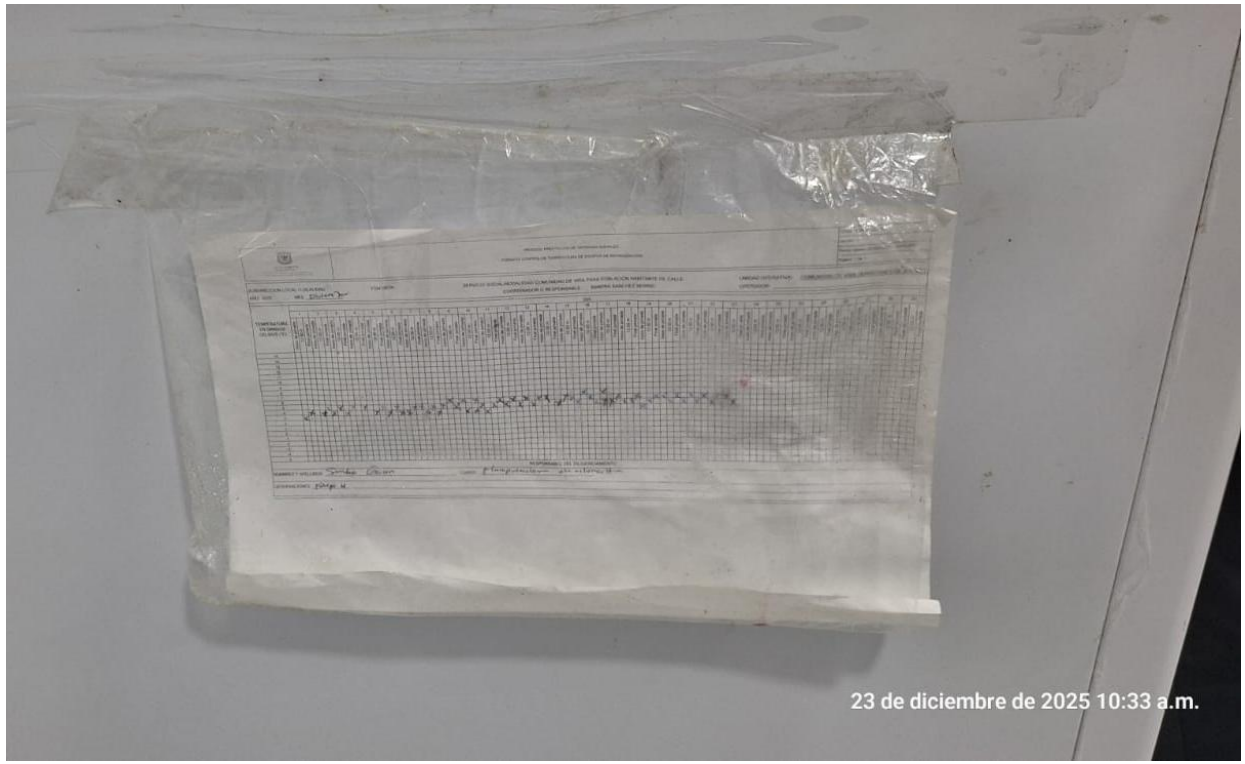
COMUNIDAD DE VIDA GUARDIANES DE SUEÑOS

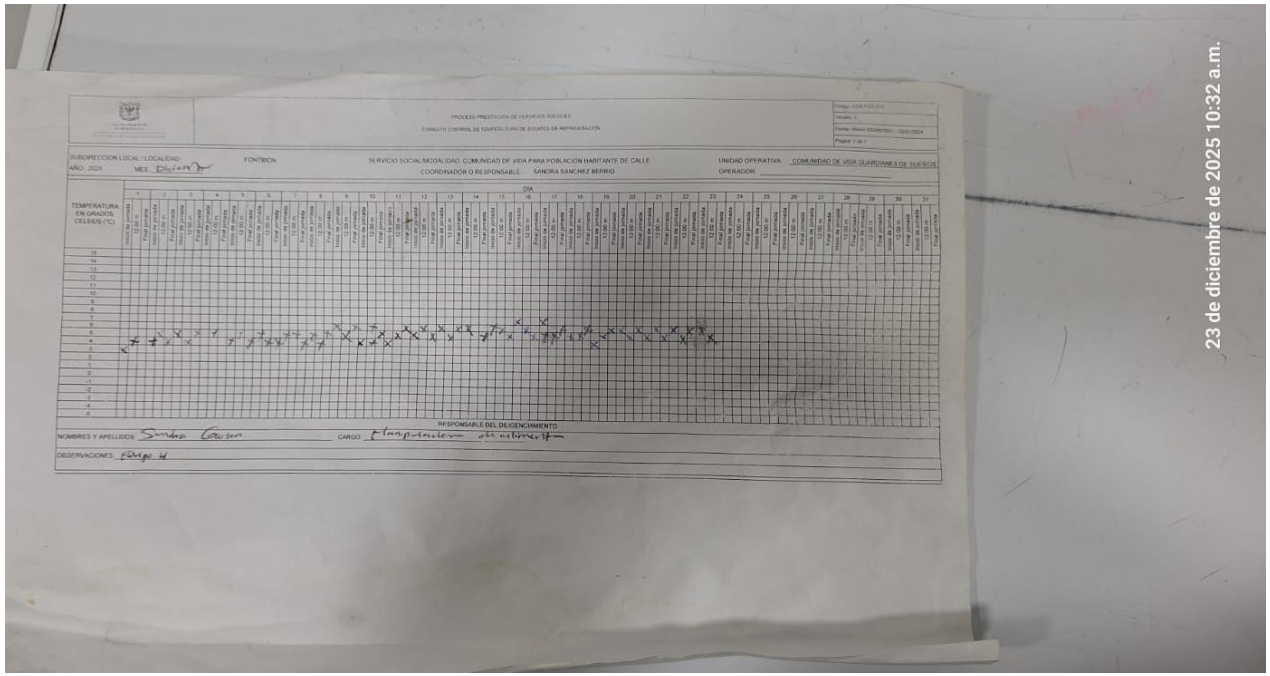
LISTADO DE MODIFICACIONES ALIMENTARIAS

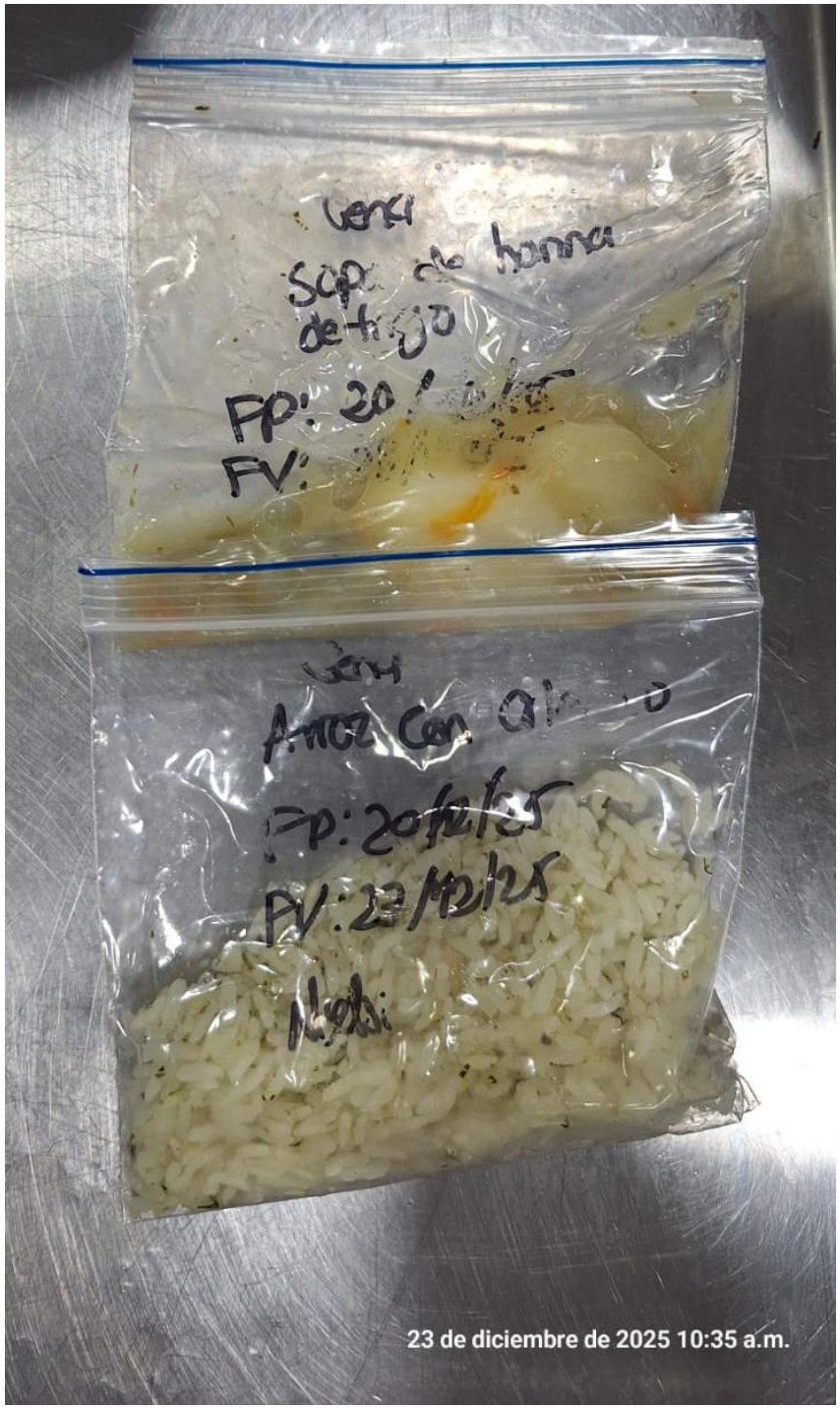
DICIEMBRE 2025

DIETA 1. Blanda	LUIS EDUARDO MARTÍNEZ
DIETA 3. Hipercalórica-Hiperproteica	JOHAN COGOLLO- Doble proteina almuerzo y cena. MIGUEL ANGEL DIAZ, NELSON TABORDA: Doble proteina y carbohidrato al almuerzo.
DIETA 4. Hipoglucida	LIBARDO MENDOZA.JOSE GUILLERMO CABARCAS, OMAR RICARDO CASTAÑEDA Todas las bebidas sin azúcar - Media sopa al almuerzo y a la cena- Un solo carbohidrato en el seco - En las meriendas preferiblemente fruta entera o en su defecto jugo sin azucar o leche, no ponques, no galletasni tortas dulces.
DIETA 5. Hiposódica	LUIS GARCIA- Sopa y carbohidrato sin sal
DIETA 6. No Lácteos	OMAR RICARDO CASTAÑEDA FRANK EDUARDO LEMUS WALTER ROMERO FERNANDO FLOREZ JUAN CORTES CORTES
No ácidos	TULIO ANDFRES SERNA, JOSE RICARDO VARGAS, FREDY ALEXANDER BAUTISTA, RICHAR VALENCIA, JULIAN BERMUDEZ
Casos especificos	VICTOR GIRALDO, No manzana, para ni guayaba CARLOS ALBERTO GUARANGA. No leche sola
No dar sopas(excepto cuando es cazuela) y cambiar carbohidrato de merienda por fruta para los siguientes ciudadanos	JHON JAIRO SOLARTE,LUIS ARIEL TORRES,FERNANDO CORONADO, WILLIAN FERNEY RODRIGUEZ

23 de diciembre de 2025 10:29 a.m.


23 de diciembre de 2025 10:33 a.m.


PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES
FORMATO CONTROL DE TEMPERATURA DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN
SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:
AÑO: 2025 MES: Diciembre
FONTIBÓN
SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD: COMUNIDAD DE VIDA PARA POBLACIÓN HABITANTE DE CALLE
COORDINADOR O RESPONSABLE: SANDRA SANCHEZ BERRIO
UNIDAD OPERATIVA: COMUNIDAD DE VIDA GUARDIANES DE SUEÑOS
OPERADOR
DIA
TEMPERATURA EN GRADOS CELSIUS (°C)
RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO
NOMBRES Y APELLIDOS: Sandra Garzon
CARGO: Manipuladora de alimentos
OBSERVACIONES: Equipo 4
23 de diciembre de 2025 10:32 a.m.


23 de diciembre de 2025 10:35 a.m.


23 de diciembre de 2025 10:37 a.m.


HUERTA COLOMBIA
ACTIVA SAS
23 de diciembre de 2025 10:44 a.m.


PorFavor
Gastar primero
Esto platano
Están sobre madurado
Gracias
HUERTA COLOMBIA
ACTIVA SAS
23 de diciembre de 2025 10:44 a.m.


HOLD
ON/OFF
°C/F
TP300
23 de diciembre de 2025 10:47 a.m.

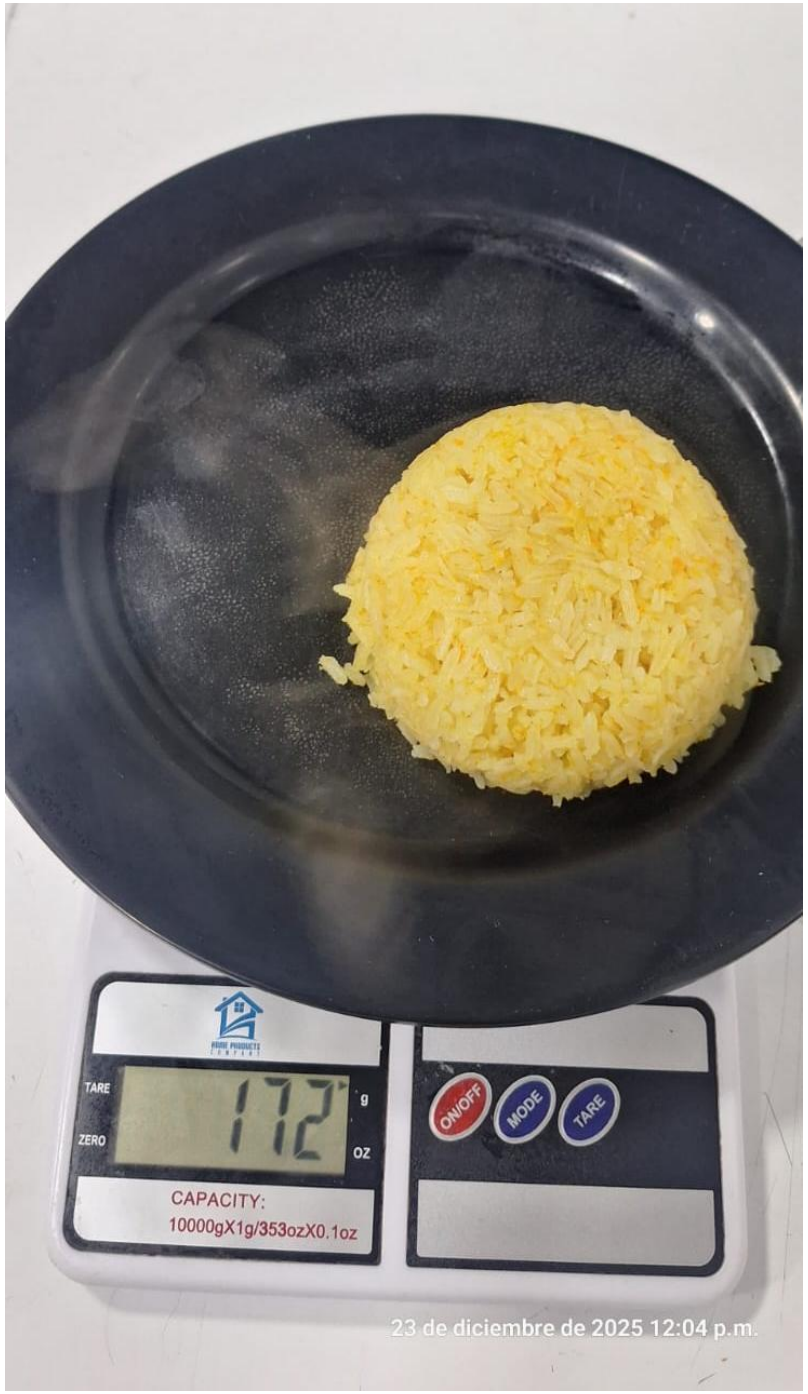

HOLD
ON/OFF
°C/F
23 de diciembre de 2025 10:50 a.m.


23 de diciembre de 2025 10:40 a.m.


23 de diciembre de 2025 11:49 a.m.


ON/OFF
°C/°F
TP300
23 de diciembre de 2025 11:51 a.m.


TP300
ON/OFF
°C/°F
HOLD
23 de diciembre de 2025 12:03 p.m.


TARE
ZERO
172
g
OZ
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
23 de diciembre de 2025 12:04 p.m.


TARE
ZERO
95
g
OZ
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
ON/OFF
MODE
TARE
23 de diciembre de 2025 12:06 p.m.


TARE
ZERO
76
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
23 de diciembre de 2025 12:06 p.m.


TARE
ZERO
137
g
OZ
ON/OFF
MODE
TARE
CAPACITY:
10000gX1g/353ozX0.1oz
23 de diciembre de 2025 12:07 p.m.


ÁREA DE
PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS
23 de diciembre de 2025 11:49 a.m.


23 de diciembre de 2025 12:44 p.m.

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

PROCESO GESTION DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Codigo: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Visita supervisión
2. Lugar o Localidad o Sede: Comunidad de Vida Guardianes de Sueños
3. Fecha y hora: 23/12/2025 8:40am
4. Nombre responsable: Tatiana Niño M.
5. Dependencia responsable: Subdirección para la Adultez.

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	Sandra Sánchez B	CC.	39791745.	CV. Guardianes de sueños	Coordinado	NO Aplica.	cvguardianes de sueno @gmail.com	3164660221	
2	Tatiana Niño Martínez	CC	1018454278	SDIS Adultez.	Nutricionista Superv.	Contratista.	tatiana.nm17@gmail.com	3125857890	Tatiana Niño M.
3	Nancy Sánchez D	CC	51855417	cv. guardianes de Sueños	Nutricionista	No aplica	nutricionistade vida@ gmail.com	3195547950	Nancy S.

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 inuebido puede generar discriminación.
Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestion de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner