 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:** 05/may/2026    **HORA: INICIAL** 10:00 am    **HORA: FINAL** 12:30 pm

**LUGAR:** Salón comunal - Corregimiento Montebello-Sector Campo alegre comuna 64

**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 Montebello.

Nombre o Institución: Salón comunal - Corregimiento Montebello- sector campo alegre.

Correo: Gloria Hernández Presidenta J.A.C Teléfono: 3137649318

 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 e identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos laborales presentes en el entorno de trabajo a la comunidad en general del corregimiento Montebello- sector campo alegre.

#### **ORDEN DEL DÍA:**

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

#### **1. BIENVENIDA Y SOCIALIZACIÓN DEL OBJETIVO DE LA REUNIÓN**

Siendo las 10:00 am Fernanda Ruiz, contratistas del Subgrupo Gestión Integral de Entornos para la Vida de la Secretaría de Salud, dieron la bienvenida a 17 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 de Montebello- sector campo alegre.


También se presentó el grupo de riesgo laboral, el cual trabaja de manera articulada con el subgrupo de Entornos para la Vida. Este equipo brindó a la comunidad y a los vendedores informales una capacitación de aproximadamente 45 minutos sobre el tema de riesgos laborales.

#### **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, y a las contratistas contratista Leiydi Rodríguez, Maura Macuace del grupo de Salud Laboral, de la secretaria de Salud quienes fueron primeros en dar inicio la capacitación en riesgo laboral.

La Contratista les habló acerca del Objetivo que son: identificar, evaluar y controlar los peligros y riesgos laborales presentes en el entorno de trabajo.

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.

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

## QUÉ ES UN PELIGRO

**Peligro = Fuente o situación que puede causar daño**

**Ejemplos:**  
**Máquinas**  
**Sustancias**  
**Condiciones del lugar**



## QUÉ ES UN RIESGO

**Riesgo = Posibilidad de que el daño ocurra**

**El peligro existe, el riesgo es que nos pase**



**Ejemplo peligros y Riesgos:**

**Peligro:** Exposición a sustancias químicas peligrosas en un laboratorio.




**Riesgo:** El riesgo de intoxicación o quemaduras depende de si se siguen los protocolos de seguridad, se utilizan equipos de protección personal adecuados y se manejan correctamente las sustancias químicas.

**Peligro:** Trabajar cerca de maquinaria industrial pesada.



**Riesgo:** El riesgo de atrapamiento o lesiones por la maquinaria dependerá de si se siguen los procedimientos de seguridad, se reciben capacitaciones adecuadas y se utilizan los dispositivos de protección correspondientes.

 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

Peligro: Tijeras, cuchillas y punzones afilados.



Riesgo: Si el trabajador corta sin prestar atención o sin guantes, hay una alta probabilidad de sufrir un corte en la mano.

## RECOMENDACIÓN PARA LA PREVENCION EN RIESGO LABORAL

### 1. Uso de elementos de protección individual (EPI)

- Usar guantes, mascarillas, gafas y calzado adecuado según la actividad.
- Priorice ropa cómoda y segura para evitar accidentes.

### 2. Condiciones del Lugar de Trabajo

Mantenga el área limpia y ordenada para evitar caídas y accidentes


### 3. Biomecánico y postura

- Evitar posturas forzadas y hacer pausas activas para reducir el cansancio.
- No cargue objetos pesados sin ayuda o sin una postura adecuada.

### 4. Prevención de Enfermedades y Accidentes

- Identificar riesgos como cables sueltos, herramientas en mal estado o productos químicos peligrosos.
- Contar con un botiquín de primeros auxiliares y conocer su uso básico.
- Hidratarse y protegerse del sol en trabajos al aire libre.

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)  <b>INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD</b>	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

#### 5. Educación y Conciencia sobre Seguridad

- Capacitarse constantemente en prevención de riesgos.
- Conocer sus derechos en seguridad laboral, incluso en la informalidad.
- Fomentar el autocuidado y la cultura de seguridad en el entorno laboral.

Dado por terminada la capacitación en riesgo laboral el contratista del grupo de alimentos Lian Fernando Moreno, quien hace parte del Grupo de Regulación Sanitaria y Control de la Secretaría de Salud 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 frío para evitar su descomposición.

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

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)  <b>INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD</b>	MMDS01.03.15.P001.F021	
		VERSIÓN	001

preparación.

- c. Inocuidad: Es la condición especial que tiene un alimento de no enfermar al consumidor cuando es ingerido.

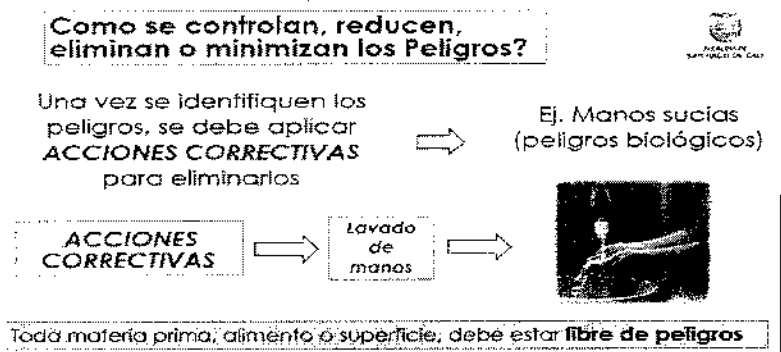
Siguió con el aseguramiento de la inocuidad de un alimento - ¿Cómo se asegura la inocuidad de un alimento?

- 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.

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

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

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

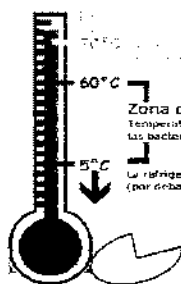
Contaminación indirecta: Alimento sin contaminar + utensilios sucios o mala manipulación.

Contaminación cruzada indirecta: Del entorno y superficies de alimentos.

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

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

#### Temperaturas de conservación de alimentos



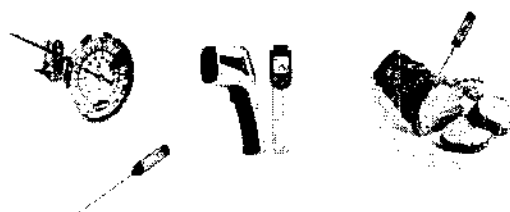
¿Qué requieren las bacterias para multiplicarse?

humedad - alimento - temperatura adecuada y tiempo

Más de cien mil bacterias colocadas una a continuación de otra, escasamente mide un centímetro

1 metro = 10 decímetros


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:

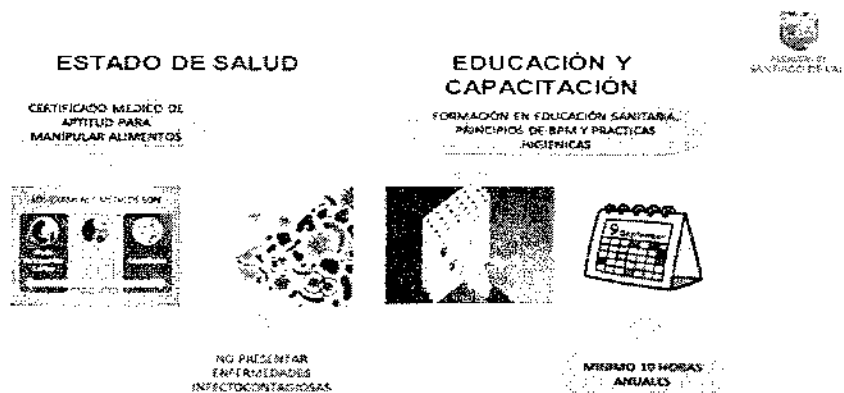
- Recurso humano
- Instalaciones físicas y sanitarias
- Servicios básicos (agua, alcantarillado, energía, gas)
- Equipos y utensilios
- Materias primas (procedencia, almacenamiento, conservación)
- Operaciones de preparación y servicio

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.

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

- 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:



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

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.



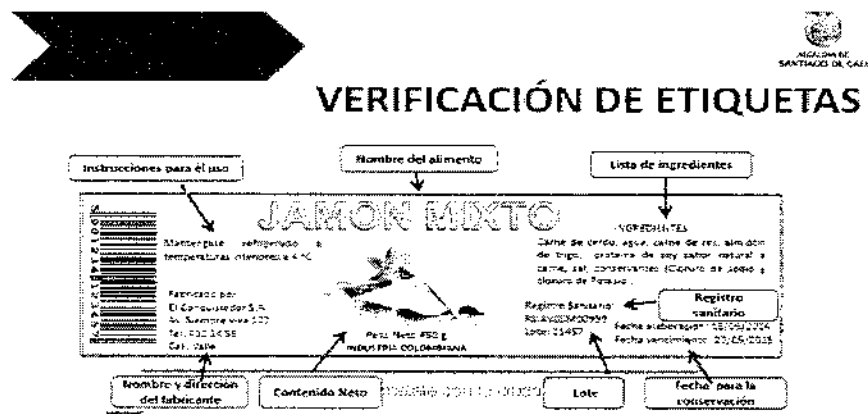
 <p>ALCALDÍA DE SANTIAGO DE CALI</p> <p>DESARROLLO SOCIAL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA</p>	<p>MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION (MIPG)</p>		MMDS01.03.15.P001.F021
	<p>INFORME DE INTERVENCIONES EN SALUD</p>		<p>VERSIÓN</p> <p>001</p>

necesario, al inicio y al final del proceso.

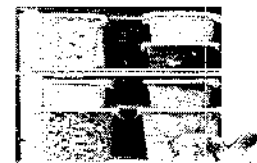
- Protección adecuada: De un día para otro guardarlos debidamente protegidos, aislados del medio exterior.


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:

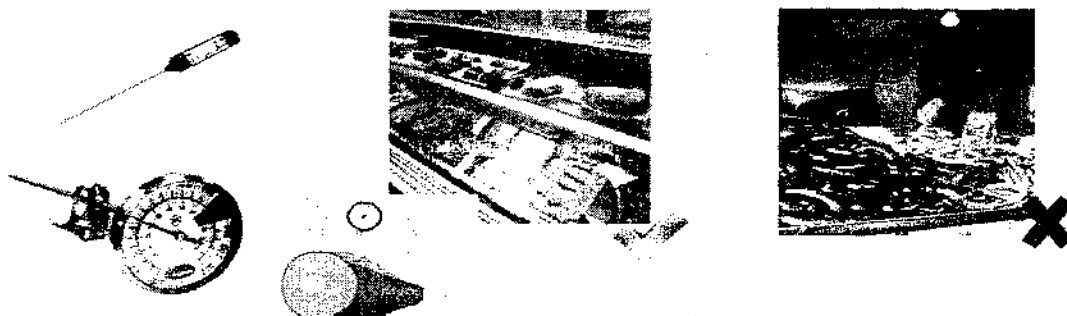


- En el almacenamiento: Evitar la contaminación cruzada, impidiendo la combinación de alimentos crudos con preparados.



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

- 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.



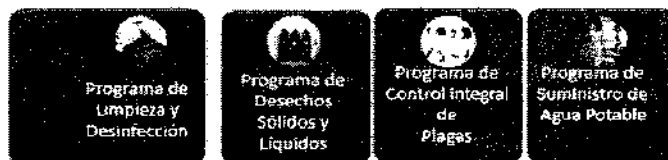
- En el servido: Realizarlo con utensilios adecuados previamente lavados y desinfectados evitando el contacto con las manos.



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



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.

Este  
cual,

eración o modificación por



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

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 ACCION	FORMA DE APLICACION
FRUTAS, VERDURAS Y HORTIZAS	1 litro	1 ml	5 min	inmersión, aspersión
Utensilios y equipos	1 litro	3 ml	5-10 min	inmersión, aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10-15 min	Directo
Paquetes, cajas y recipientes	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

Explicó cómo hacer un correcto proceso de desinfección:

#### COMO HACER UN CORRECTO PROCESO DE DESINFECCIÓN

Previamente se 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  
CUARIOS FRIOS

PAQUETES, Cajas,  
recipientes

BAÑOS

A 1 litro  
(ml) 2 cc.

A 1 litro  
(ml) 4 cc.

A 1 litro  
(ml) 6 cc.

A 1 litro  
(ml) 8

A 1 litro  
(ml) 12 cc.


100 ppm.

200 ppm.

300 ppm.

400 ppm.

600 ppm.

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

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




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.
- 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:

 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

## 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 y leydi Rodriguez.

Entrega de certificados de participación: La contratista Fernanda Ruiz informó que el certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 20 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 17 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: 8, mayores de 60 años: 6
  - EAPBS: Coosalud: 5, Comfenalco: 1, Nueva EPS: 1, SOS: 2, Emssanar: 5, SURA: 0. Salud Total: 2, Policlínica: 0. Asmedsalud: 0. Sanitas: 0. Comfandi: 0. A.I.C: 1.
  - Tipo de aseguramiento: Subsidiado: 17, contributivo: 0, Régimen Especial: 0
  - Sexo asignado al nacer: Hombre: 8, mujer: 39
  - Género con el que se identifica: Masculino: 5, femenino: 12
  - Orientación sexual: Heterosexual: 17
  - Grupo Étnico: NARP: 0, otro: 17
  - Población con alguna condición o situación: Víctima de conflicto armado: 0
  - Población Migrante: Regular: N/A, Irregular: N/A
  - Tiene seres sintientes: Si: 12, No: 5
  - Barrio, Corregimiento, vereda: Corregimiento Montebello- sector Campo alegre.comuna 64


### 4. CONCLUSIONES O RECOMENDACIONES

- El certificado de participación a la capacitación será entregado en aproximadamente 20 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.

 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

## 5. REGISTRO FOTOGRÁFICO

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 un (1) folio.



ALCALDIA DE  
SANTIAGO DE CALI  
DESARROLLO SOCIAL  
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA

MODELO INTEGRADO DE PLANEACION Y GESTION  
(MIPG)

CARACTERIZACIÓN DE COMUNIDAD CON INTERVENCIONES EN SALUD

MMDS01.03.15.P001.F005

VERSIÓN

002

FECHA: 05. may 1 2026

HORA INICIAL:

HORA FINAL:

LUGAR:

Salon Comunal Corregimiento Montubello  
Sector Campo Alegre.

ENTORNO: HOGAR EDUCATIVO COMUNITARIO ☒ LABORAL INSTITUCIONAL

N°	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 al nacer		Género con el que se identifica										Orientación Sexual	Grupo étnico		Población con alguna condición o situación					Población migrante		Tiene seres sintientes		Correo Electrónico	Teléfono (s)	Barrio Corregimiento Vereda	Comuna																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
								Hombre	Mujer	Interssexual	Masculino	Femenino	Transgénero	Transfeminista	Travesti	Transgénero	Transsexual	No binario	Fluido		Heterosexual	Homosexual	Bisexual	Pansexual	Asexual	NARP	Indígena	Rom	Cirto	Persona con discapacidad	Víctima del conflicto armado					Habitante de y en calle	Persona privada de la libertad	Campeño	Madre Cabeza de Hogar	Regular	Irregular	Si	No																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
1	44440-009	CC	colombiana	José Luis Martínez	47	coffe	SA	X		X									X																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														</