Lugar	Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	29/05/2026 Hora: 11:00 a.m.-12:00. m.
Tema	Entrega de dotación personal manipulador de alimentos- técnico en gastronomía y servicios generales.
Desarrollo	De acuerdo a solicitud del anexo técnico estipulado en la tabla 27 del anexo técnico de ambientes adecuados y seguros se realiza la entrega de dotación completa para el personal manipulador de alimentos-técnico en gastronomía y servicios generales de la siguiente forma: 1. Objetivo de la actividad. 2. Introducción de la actividad. 3. Actividades desarrolladas. 4. Compromisos. 1. Objetivo de la actividad: Entregar la dotación completa al personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y servicios generales para la realización de las labores diarias dentro de la Comunidad de Cuidado. 2. Introducción de la actividad: Se convoca al personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y personal de servicios generales para realizar la respectiva entrega de la dotación según lo determinado en el Anexo Técnico. 3. Actividades desarrolladas: Entrega de dotación al personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y personal de servicios generales (tabla 27 anexo técnico ambientes adecuados y seguros). La dotación del personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y servicios generales contribuye a la seguridad de la ejecución de las labores diarias a su cargo. A partir de lo anterior, se hizo la respectiva entrega de la dotación al personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía que comprende, uniforme: Camisa y pantalón, material tela color blanco sin botones y sin bolsillos (2) dos uniformes para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía; calzado material: sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo color blanco (2) dos para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía; botas cerradas impermeables antideslizantes y de tacón bajo color blanco (2) dos para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía, peto en material impermeable liviano color blanco (2) dos para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía y (4)

cuatro gorros para cada manipulador de alimentos y técnico en gastronomía, dotación que se entrega según lo estipulado en el Anexo Técnico de ambientes adecuados y seguros.

La dotación para el personal de servicios generales comprende, uniforme: Camisa y pantalón antifluido (2) dos para cada persona de servicios generales (2) dos pares de botas cerradas impermeables antideslizantes y de tacón bajo color blanco para cada persona de servicios generales y (2) dos petos en material impermeable PVC liviano color blanco para cada persona de servicios generales. Dotación que se entrega según lo estipulado en el anexo técnico de ambientes adecuados y seguros.

Nota: El registro fotográfico total de las actividades se encuentra almacenado en el drive de la comunidad de cuidado.

Registro Fotográfico:





Anexos: Formato planilla de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Adjunto Planilla de Asistencia	N/A	N/A

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Mantener limpio y en buenas condiciones la dotación brindada.	Personal manipulador de alimentos y servicios generales.	Diario
Próxima reunión	Agosto 2026		
Elaboró	Fernando Salcedo Méndez		

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

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

Tema: Entrega de dotación personal auxiliares de servicios generales, Técnico en Gastronomía y manipuladores de alimentos	Lugar o Localidad o Sede : Corazón Inmaculado de María	Fecha y hora: 29 de mayo de 2026. 11:00a.m. - 12:00 p.m.

Nombre responsable: Fernando Salcedo Mendez

Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad		Entidad / Dependencia	Rol / Cargo	Planta / Contratista	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
		Tipo	Número						
1	Diego Pinc	cc.	1073501337	corazon inmaculado maria	Tecnico en gastronomia	planta	ddkgjcerne3@gmail.com	3212832887	Diego Pinc
2	Hortencia Rodriguez Diaz	CC	65.746822	corazon inmaculado de maria	Aux cocina	planta	hortencia rd.g	3115004492	Hortencia R.D.
3	alexandra Rojas	CC	65796105	corazo inmaculada	aux cocina	planta	alejaRoja@gmail.com	3195059758	alexandra
4	Rocio chaparro	CC.	1055988082	corazon inmaria	Aux cocina	planta	ricichap-01@hot	3133464802	
5	Deivi Johanna Bocanegra	CC	1105781432	corazon inmaculado	S. Generales	planta	deivijohannabonegra@gmail.com	3206475710	Deivi Bocanegra
6	Julian David Pabon	CC	1070775507	corazon inmaculado	Aux cocina	Planta	pabonjuandavid@gmail.	3186952584	Julian
7	Yoli Paola Ariza Gomez	CC	1073601022	Corazon inmaculado de Maria	S Generales	Planta	Paolamaya cc3728@hotmail.com	3228463291	PAOLA ARIZA
8	Ana K Zabala M	cc	50877291	corazon inmaculado	S generales	Planta	zabala laurine 23@gmail.com	3126256557	Ana K zabala.
9	Martha yurany Cu M	CC	65816329	corazon inmaculado	S generales	planta	yurmartha36@gmail	3167374915	Martha Cu
10	Judid Maritza Carreño	CC	1052498690	corazon inmaculado	S Generales	Planta	Carreromonroy 758@gmail.com	3229634607	
11	gloria cristina baez	cc	33 377926	corazon inmaculada	Se Generales	planta	cristinabaez molina 20@gmail.com	3124189542	gloria Baez
12	Juz Dany carreño	CC	23638440	corazon inmaculada	S Generales	Planta	mailcom	3138415614	
13	Angie Lizeth Carreño	CC	1073518586	Corazón De María	S. Generales	Planta	lizethcarreño0512@gmail.com	3213488472	AC
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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