Lugar	*CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DEL SOL*
Fecha	*13 /05/2026 – 3 pm*
Tema	*BPM: normatividad y regulaciones conocimiento de las leyes y regulaciones aplicables a la industria alimentaria*
Desarrollo	*OBJETIVO:* Capacitar al personal de cocina en la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), fortaleciendo los conocimientos, habilidades y actitudes necesarias para garantizar la inocuidad, calidad y seguridad de los alimentos cumpliendo con la normatividad sanitaria vigente. .*INTRODUCCIÓN:* Principales Normas y Regulaciones de BPM en Colombia 1. Decreto 3075 de 1997 Establece las condiciones básicas de higiene en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos para consumo humano. 2. Resolución 2674 de 2013 Reglamenta los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que desarrollan actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos. 3. Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional Define las disposiciones generales para la protección de la salud pública y establece las bases para el control sanitario de alimentos. *Bibliografía*: Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 2674 de 2013.Ministerio de Salud. Decreto 3075 de 1997.Congreso de Colombia. Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional. Comisión del Codex Alimentarius. Principios Generales de Higiene de los Alimentos. Organización Internacional de Normalización (ISO). ISO 22000: Sistemas de Gestión de la Inocuidad Alimentaria. *DESARROLLO DEL TEMA:* 1. La Nutricionista y Técnico en gastronomía convocaron al equipo de trabajo del servicio de alimentos en las instalaciones de la unidad operativa conforme a su turno como fue acordado previamente, para llevar a cabo el tema planeado en BPM Buenas Prácticas de Manufactura según cronograma, dando la bienvenida y agradeciendo su puntual asistencia en cada momento. 2. Por lo anterior, los días 12 y 13 de mayo se reunieron los equipos para abordar el tema, comenzando con la aplicación de un pre test, identificando que el 100% de los participantes tienen claros conceptos básicos sobre el tema, por lo que no fue necesario hacer ninguna corrección al respecto. 3.Se socializa con el personal manipulador busca generar conciencia sobre la responsabilidad que tiene cada colaborador dentro de la cadena alimentaria, promoviendo hábitos seguros y el cumplimiento de los protocolos establecidos por centro comunidad de cuidado Tierra del sol y las autoridades sanitarias. La aplicación efectiva de estos conocimientos permite proteger la salud de los consumidores, garantizar la calidad de los productos y fortalecer la confianza de clientes y autoridades sanitarias. Asimismo, contribuye al mejoramiento continuo de los procesos productivos, reduciendo reclamaciones y posibles sanciones por incumplimiento normativo. Durante la capacitación se abordan temas relacionados con la higiene personal, el lavado correcto de manos, el uso adecuado de la dotación, el control de plagas, la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, el manejo de materias primas, el almacenamiento de alimentos y la prevención de la contaminación cruzada.

Conclusión

La normatividad de BPM constituye la base para la producción de alimentos inocuos y de calidad. El cumplimiento de normas como el Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 y la Ley 9 de 1979 permite a las organizaciones alimentarias proteger la salud pública, reducir riesgos sanitarios y garantizar el cumplimiento de los estándares exigidos por las autoridades competentes.

MATERIALES A UTILIZAR

Test impresos, esferos, celular, computador, presentación power point

ANEXO

Registro fotográfico, diapositivas socializadas resultado de los test, listado de asistencia.

Material socializado

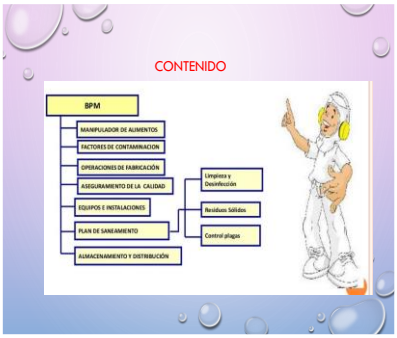
).

Material socializado

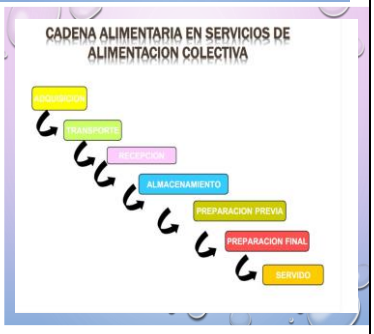



















PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
Comprende los programas de:
Limpieza y desinfección.
Manejo de residuos.
Control integrado de plagas.
Abastecimiento de agua potable.


LIMPIEZA*
DESINFECCION*
Proceso de separación, por medios mecánicos y/o físicos, de la suciedad depositada en las superficies inertes que constituyen un soporte físico y nutritivo del microorganismo. El agente básico es el detergente. Su objetivo es la eliminación física de materia orgánica y de la contaminación de los objetos.
Proceso por el cual se elimina microorganismos de formas vegetativas sin que se asegure la eliminación de esporas bacterianas en objetos inanimados(de la superficie y aire), por agentes químicos o físicos llamados desinfectantes
*Guía técnica de limpieza y desinfección de ambientes de los establecimientos de salud y servicios médicos de apoyo MINSA-PERU 2011


BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
5 CLAVES


CONTROL DE PLAGAS
PLAGAS
Plaga : son animales dañinos o portadores de microorganismos patógenos causantes de enfermedades o efectos nocivos para la sanidad de los alimentos y la salud del hombre.


PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS
RESIDUOS APROVECHABLES
RESIDUOS ORGÁNICOS APROVECHABLES
RESIDUOS NO APROVECHABLES
NOTADELDÍA


ROTULADO Y ETIQUETADO NUTRICIONAL
OTROS ASPECTOS IMPORTANTES A TENER EN CUENTA CUANDO SE OBSERVA LA ETIQUETA DE UN ALIMENTO SON:
FECHA DE VENCIMIENTO: CUANDO SE COMPRAN Y/O SE VAN A CONSUMIR ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS, ES NECESARIO REVISAR SIEMPRE LA FECHA DE VENCIMIENTO CON EL FIN DE PROTEGER LA SALUD.

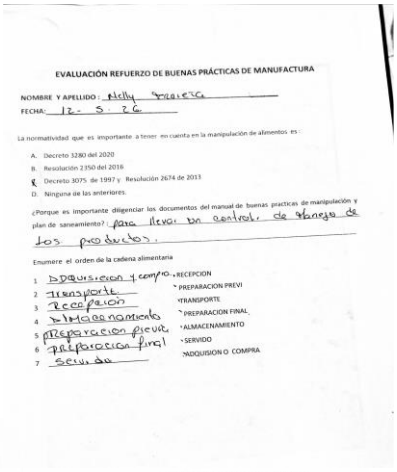

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE
Agua potable: agua que por reunir los requisitos organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos, puede ser consumida por la población humana sin producir efectos adversos a la salud.
Agua residual: agua que resulta de los procesos productivos.
EL PROGRAMA DE AGUA POTABLE TIENE COMO FINALIDAD VERIFICAR LA CALIDAD Y LA POTABILIDAD DEL AGUA QUE SE EMPLEA EN LOS PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN O COMO MATERIA PRIMA.


EVITAR LA ZONA DE PELIGRO DE LOS ALIMENTOS
De 70°c a mas
MUEREN LAS BACTERIAS Y DEMÁS
De 5°C a 65°C
MULTIPLICACIÓN DE VIRUS, BACTERIAS Y HONGOS EN ALIMENTOS
ZONA DE PELIGRO
Menos de 5°C
LAS BACTERIAS ESTÁN INMOVILIZADAS – SU CRECIMIENTO ES MÁS LENTO.


ACCIONES PREVENTIVAS
LEER Y ACTUALIZAR EL MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN Y PLAN DE SANEAMIENTO.
MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.
CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN.
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS.
MANEJO ADECUADO DE DESECHOS.
CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA POTABLE.
CONTROL A PROVEEDORES.
SEGUIMIENTO DE NORMAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL.
RESPONSABILIDADES PARA LA APLICACIÓN DEL MANUAL


muchas gracias!

PRE Y POS TEST



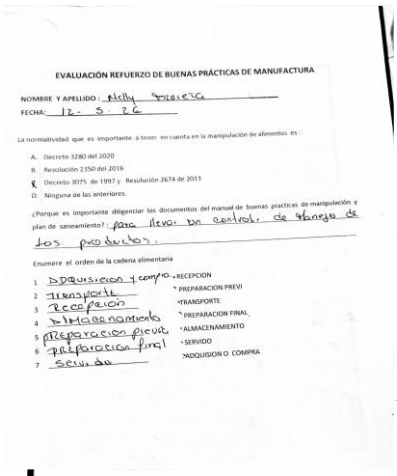
EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Nelly Moreno
FECHA: 12-5-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:
A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: para llevar un control de manejo de los productos.

Enumere el orden de la cadena alimentaria
1 Adquisicion y compra. RECEPCION
2 Transporte PREPARACION PREVI
3 Recepcion TRANSPORTE
4 Almacenamiento PREPARACION FINAL
5 preparacion previa ALMACENAMIENTO
6 preparacion final SERVIDO
7 Servido ADQUISION O COMPRA



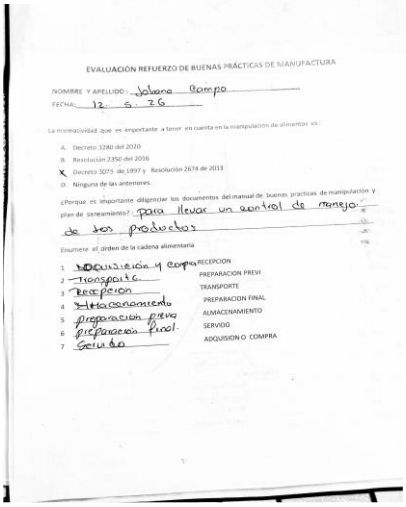
EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Nelly Moreno
FECHA: 12-5-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:
A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: para llevar un control de manejo de los productos.

Enumere el orden de la cadena alimentaria
1 Adquisicion y compra. RECEPCION
2 Transporte PREPARACION PREVI
3 Recepcion TRANSPORTE
4 Almacenamiento PREPARACION FINAL
5 preparacion previa ALMACENAMIENTO
6 preparacion final SERVIDO
7 Servido ADQUISION O COMPRA



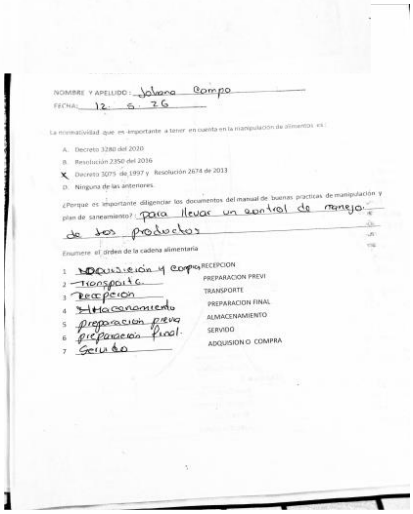
EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Yolana Pompa
FECHA: 12-5-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:
A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: para llevar un control de manejo de los productos

Enumere el orden de la cadena alimentaria
1 Adquisicion y compra RECEPCION
2 Transporte PREPARACION PREVI
3 Recepcion TRANSPORTE
4 Almacenamiento PREPARACION FINAL
5 preparacion previa ALMACENAMIENTO
6 preparacion final SERVIDO
7 Servido ADQUISION O COMPRA

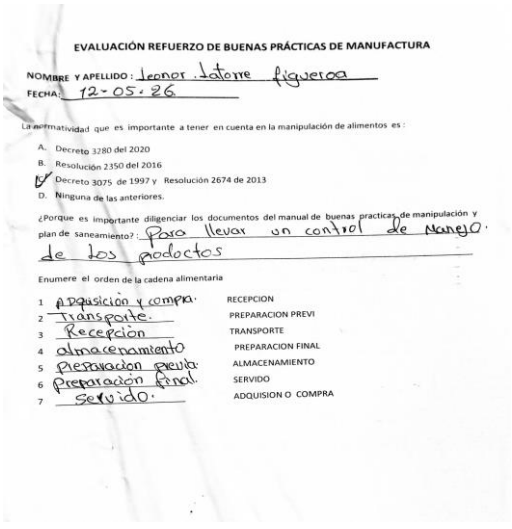


NOMBRE Y APELLIDO: Yolana Pompa
FECHA: 12-5-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:
A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: para llevar un control de manejo de los productos

Enumere el orden de la cadena alimentaria
1 Adquisicion y compra RECEPCION
2 Transporte PREPARACION PREVI
3 Recepcion TRANSPORTE
4 Almacenamiento PREPARACION FINAL
5 preparacion previa ALMACENAMIENTO
6 preparacion final SERVIDO
7 Servido ADQUISION O COMPRA



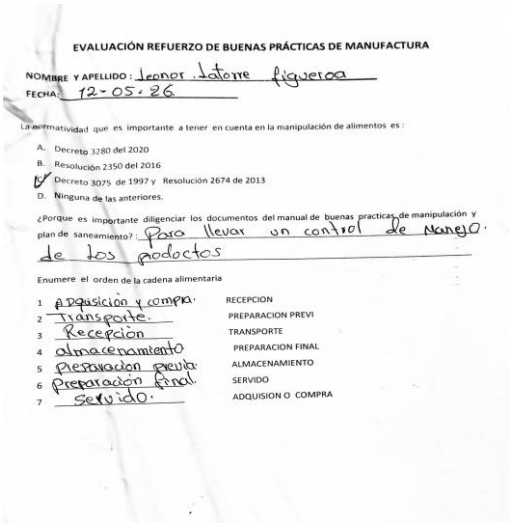
EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: leonor .talorre figueroa
FECHA: 12-05-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:
A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: Para llevar un control de Manejo de los productos

Enumere el orden de la cadena alimentaria
1 Adquisicion y compra. RECEPCION
2 Transporte. PREPARACION PREVI
3 Recepcion TRANSPORTE
4 almacenamiento PREPARACION FINAL
5 Preparacion previa ALMACENAMIENTO
6 Preparacion final SERVIDO
7 Servido. ADQUISION O COMPRA



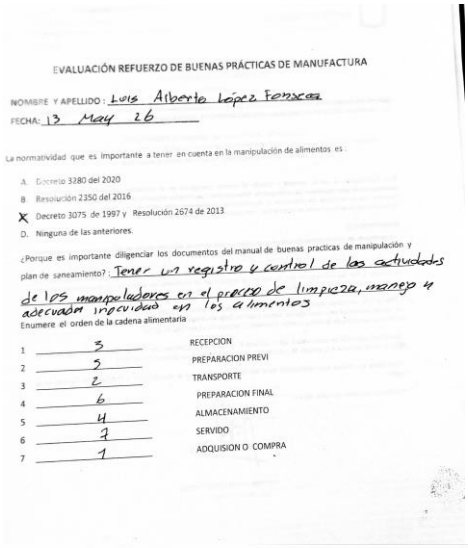
EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: leonor .talorre figueroa
FECHA: 12-05-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:
A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: Para llevar un control de Manejo de los productos

Enumere el orden de la cadena alimentaria
1 Adquisicion y compra. RECEPCION
2 Transporte. PREPARACION PREVI
3 Recepcion TRANSPORTE
4 almacenamiento PREPARACION FINAL
5 Preparacion previa ALMACENAMIENTO
6 Preparacion final SERVIDO
7 Servido. ADQUISION O COMPRA



EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Luis Alberto López Fonseca
FECHA: 13 May 26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:

A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: Tener un registro y control de las actividades de los manipuladores en el proceso de limpieza, manejo y adecuada inocuidad en los alimentos

Enumere el orden de la cadena alimentaria

1	3	RECEPCION
2	5	PREPARACION PREVI
3	2	TRANSPORTE
4	6	PREPARACION FINAL
5	4	ALMACENAMIENTO
6	7	SERVIDO
7	1	ADQUISION O COMPRA



EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Luis Alberto López Fonseca
FECHA: 13 May 26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:

A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: Tener un registro y control de las actividades de los manipuladores en el proceso de limpieza, manejo y adecuada inocuidad en los alimentos

Enumere el orden de la cadena alimentaria

1	3	RECEPCION
2	5	PREPARACION PREVI
3	2	TRANSPORTE
4	6	PREPARACION FINAL
5	4	ALMACENAMIENTO
6	7	SERVIDO
7	1	ADQUISION O COMPRA



EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Diana Paz Arevalo
FECHA: 13 05 2026

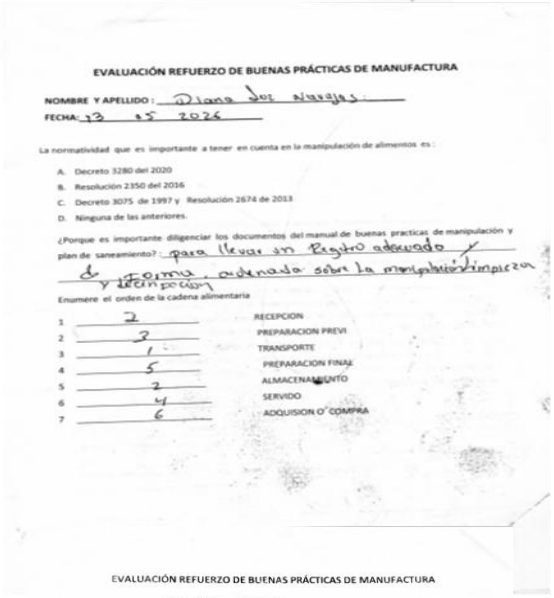
La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:

A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
C. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: para llevar un Registro adecuado y de forma ordenada sobre la manipulación limpieza y desinfección

Enumere el orden de la cadena alimentaria

1	2	RECEPCION
2	3	PREPARACION PREVI
3	1	TRANSPORTE
4	5	PREPARACION FINAL
5	2	ALMACENAMIENTO
6	4	SERVIDO
7	6	ADQUISION O COMPRA



EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Diana Paz Arevalo
FECHA: 13 05 2026

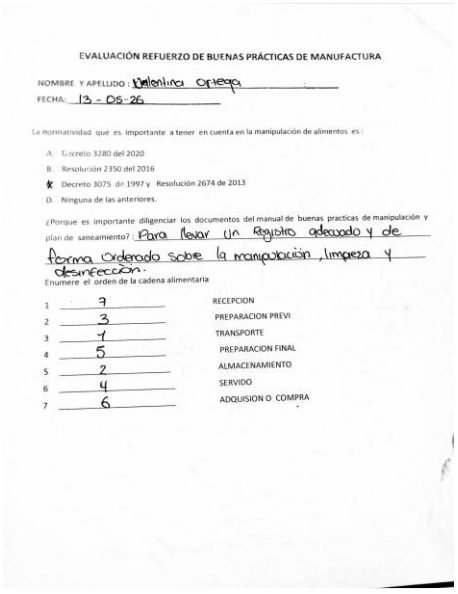
La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:

A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
C. Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: para llevar un Registro adecuado y de forma ordenada sobre la manipulación limpieza y desinfección

Enumere el orden de la cadena alimentaria

1	2	RECEPCION
2	3	PREPARACION PREVI
3	1	TRANSPORTE
4	5	PREPARACION FINAL
5	2	ALMACENAMIENTO
6	4	SERVIDO
7	6	ADQUISION O COMPRA



EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Valentina Ortega
FECHA: 13-05-26

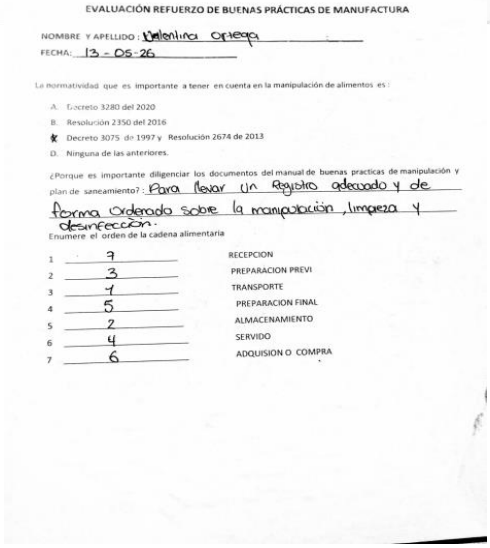
La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:

A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: Para llevar un Registro adecuado y de forma Ordenado sobre la manipulación, limpieza y desinfeccion.

Enumere el orden de la cadena alimentaria

1	7	RECEPCION
2	3	PREPARACION PREVI
3	1	TRANSPORTE
4	5	PREPARACION FINAL
5	2	ALMACENAMIENTO
6	4	SERVIDO
7	6	ADQUISION O COMPRA



EVALUACIÓN REFUERZO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

NOMBRE Y APELLIDO: Valentina Ortega
FECHA: 13-05-26

La normatividad que es importante a tener en cuenta en la manipulación de alimentos es:

A. Decreto 3280 del 2020
B. Resolución 2350 del 2016
X Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
D. Ninguna de las anteriores.

¿Porque es importante diligenciar los documentos del manual de buenas practicas de manipulación y plan de saneamiento?: Para llevar un Registro adecuado y de forma Ordenado sobre la manipulación, limpieza y desinfeccion.

Enumere el orden de la cadena alimentaria

1	7	RECEPCION
2	3	PREPARACION PREVI
3	1	TRANSPORTE
4	5	PREPARACION FINAL
5	2	ALMACENAMIENTO
6	4	SERVIDO
7	6	ADQUISION O COMPRA

R E G I S T R O F O T O G R A F I C O





NOTA ACLARATORIA: LOS REGISTROS FOTOGRAFICOS REPOSAN EN EL DRIVE DE LA ENTIDAD.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Cumplimiento de lo expuesto en el anexo técnico y la normatividad vigente	Manipuladores de alimentos y Técnico en gastronomía.	Permanentemente
Próxima reunión	Junio 2026		
Elaboró	Claudia Meza Lozano – Nutricionista		

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: Normatividad BPM. y Reglamento 2. Lugar o Localidad o Sede: Usaquén 3. Fecha y hora: 12-05-2026 3pm.

4. Nombre responsable: Claudia Meza 5. Dependencia responsable: Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol

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	Nelly Arrieta	CC	25774351	CCC Tierra del sol	Manipuladora de alimentos	Contratista	neilyarrieta1004@gmail.com	3104349855	Nelly Arrieta
2	Leonor Latorre	CC	20891897	CCC Tierra del sol	Manipuladora de alimentos	Contratista	beto9805@hotmail.com	3115623366	Leonor Latorre
3	Johanna Campos	CC	52857552	CCC Tierra del sol	Manipuladora de alimentos	Contratista	johannabernal26@hotmail.com	3136741465	JOHANNA CAMPOS
4	Mario Poveda	CC	1019015392	CCC Tierra del sol	Técnico en gastronomía	Contratista	cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3112547483	
5	Claudia Meza Lozano	CC	52055750	CCC Tierra del sol	Nutricionista	Contratista	ndcm2024@gmail.com	3133229526	
6	Raquel Pinto Sanchez	CC	52200787	CCC Tierra del sol	Coordinadora	Contratista	raquelart21@gmail.com	3138173953	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
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.

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 I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

Tema: Socialización modificaciones alimentos

2. Lugar o Localidad o Sede: Usaquén

3. Fecha y hora: 13-05-2026. 3:30pm.

4. Nombre responsable: Claudia Meza

5. Dependencia responsable: Centro Comunidad de Cuidado Tierra del Sol

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	Diana Navaja	CC	30657924	CCC Tierra del sol	Manipuladora de alimentos	Contratista	navaja@hotmail.com	3184039084	
2	Luis Alberto López Fonseca	CC	1012389812	CCC Tierra del sol	Manipulador de alimentos	Contratista	luisalopez@funsanmateo.edu.co	3134011215	
3	Valentina ortega	CC	1032498542	CCC Tierra del sol	Manipuladora de alimentos	Contratista	valentinaortega0628@gmail.com	3144084559	Valentina O.
4	Mario Poveda	CC	1019015392	CCC Tierra del sol	Técnico en gastronomía	Contratista	cpsnutricionoviedo2021@gmail.com	3112547483	
5	Claudia Meza Lozano	CC	52055750	CCC Tierra del sol	Nutricionista	Contratista	ndcm2024@gmail.com	3133229526	
6	Raquel Pinto Sanchez	CC	52200787	CCC Tierra del sol	Coordinadora	Contratista	raquelart21@gmail.com	3138173953	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
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.