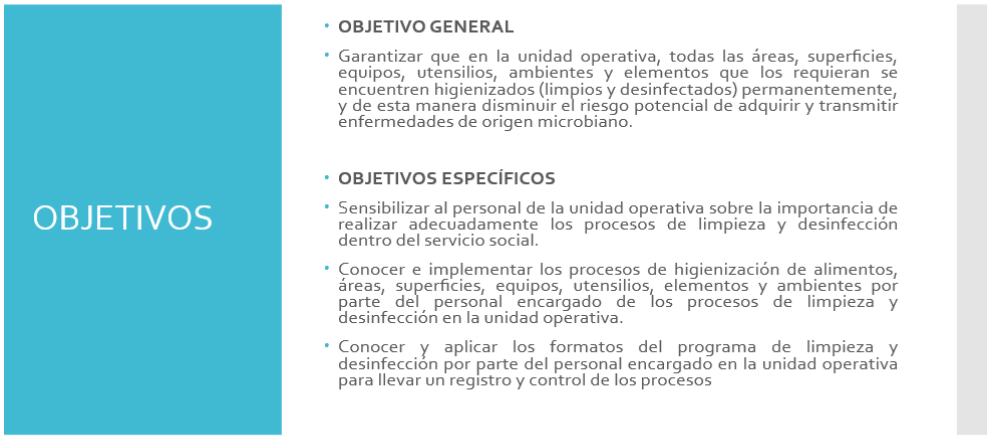
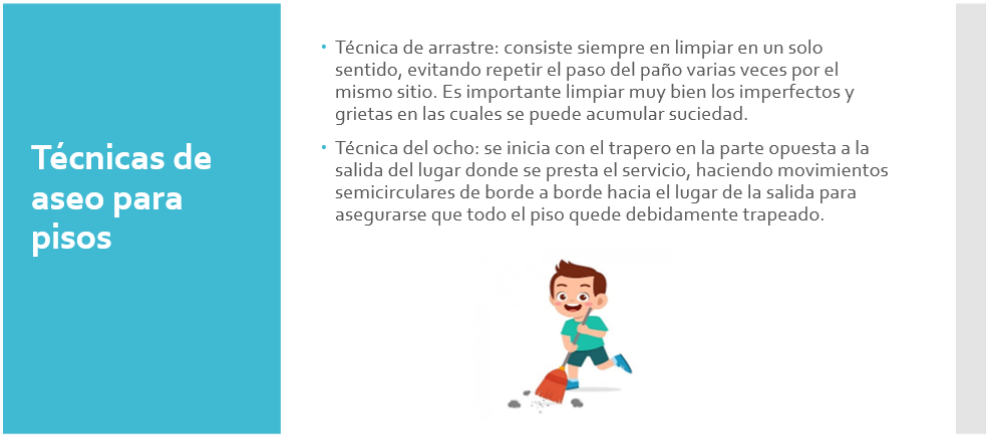
Lugar	Comunidad Cuidado Tierra del Sol
Fecha	17 de junio de 2026 2:30pm
Tema	Socialización sobre el programa de limpieza y desinfección
Desarrollo	1. Objetivo Socializar El programa de limpieza y desinfección a los operarios de cocina y servicios generales 2. Contenido de la capacitación:  El Programa de Limpieza y Desinfección de la unidad operativa tiene como objetivo general garantizar que todas las áreas, superficies, equipos, utensilios y ambientes se mantengan higienizados permanentemente. Esto es una prioridad crítica de control epidemiológico para disminuir el riesgo potencial de adquisición y transmisión de enfermedades de origen microbiano en nuestra población de personas mayores. Los objetivos específicos alcanzados con la reciente socialización son: • Sensibilización: Concientizar al personal de los servicios sobre el impacto de su labor en la salud e inocuidad del servicio social. • Estandarización: Implementar de forma técnica los procesos de higienización de alimentos, menaje, áreas comunes, habitaciones y áreas críticas. • Control de registros: Asegurar el diligenciamiento estricto de los formatos institucionales para garantizar la trazabilidad y el control de los procesos.

Se definieron y unificaron cuatro métodos de aplicación según la superficie y la carga microbiana





Se instruyó al personal de Servicios Generales a limpiar siempre en un solo sentido (evitando repasar) y a utilizar el movimiento semicircular ("el ocho") desde la parte interna hacia la salida para asegurar la cobertura total del área.

Actividades para la limpieza y desinfección



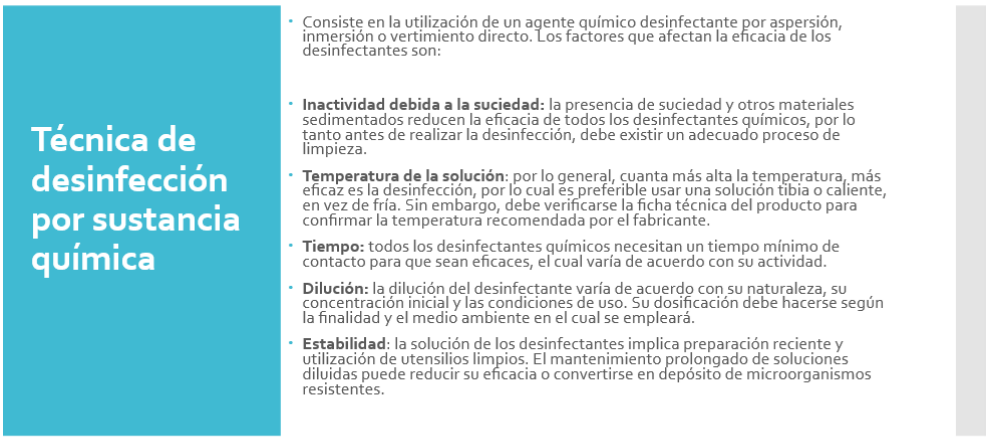
- **Limpieza principal**: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- **Aplicación de producto químico**: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- **Enjuague:** es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- **Desinfección**: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- **Enjuague final:** es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Agentes de limpieza o limpiadores



- Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.
- El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:
- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

- Así mismo, debe tener las siguientes funciones:
- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas



Se enfatizó que para que el desinfectante funcione, siempre debe existir una limpieza previa (la suciedad inactiva el químico) , respetando las diluciones exactas, el tiempo de contacto mínimo y preparando soluciones frescas diariamente para evitar la resistencia bacteriana.

Se socializa la tabla técnica de concentraciones obligatorias por cada 1 litro de agua potable

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml o 6ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión



Con el fin de evitar la contaminación cruzada entre las diferentes areas, el programa establece las siguientes directrices obligatorias para el manejo de herramientas de trabajo:

- **Clasificación Obligatoria:** La unidad operativa debe implementar la clasificación de los elementos de aseo (como escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, baldes, entre otros) de acuerdo con la tabla de colores institucional.
- **Visibilidad del Estándar:** Dicha tabla de clasificación por colores debe estar expuesta de manera permanente en un lugar visible dentro de la unidad para el estricto cumplimiento de todo el personal.
- **Reposición por Deterioro:** Todos estos implementos mínimos descritos serán reemplazados progresivamente teniendo en cuenta su desgaste y deterioro natural por el uso.

Lavado de Manos

- Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.
- El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

Guía para limpieza y desinfección

La unidad operativa realiza un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado. (Tabla No. 3 anexo).

La distribución de espacios y equipos en el servicio de la unidad operativa aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables. (Tabla No. 4 anexo)

Como cierre de la socialización, se establecieron los siguientes cumplimientos obligatorios de bioseguridad:

- **Higiene de Manos (Transversal):** Aplicación estricta de la técnica de lavado de la OMS (duración de 40 a 60 segundos) cada vez que se realice un cambio de actividad para evitar la contaminación cruzada.
- **Servicios Generales:** Cumplimiento riguroso de las rutinas diarias distribuidas por turnos, asegurando el aseo de habitaciones, baños de personas mayores, desinfección de puntos ecológicos, recolección de pañales, y el diligenciamiento obligatorio de formatos al finalizar la jornada de la mañana y de la tarde.
- **Cocina:** Aplicación exclusiva de agua potable a chorro y restriegue para el

desmoche inicial del menaje , prohibición estricta de aplicar detergentes químicos sobre los alimentos , e inmersión obligatoria de insumos según los tiempos de la tabla técnica.

- **Lavandería:** Segregación de las prendas, aplicar los protocolos de inmersión para ropa de cama regular y el manejo especial con desinfectante para textiles expuestos a fluidos corporales de alto riesgo según el proveedor y la tabla de dosificacion de hipoclorito.

3. Metodología de la actividad:

11 de junio de 2026: Se realiza la socialización con las operarias de lavandería.
16 de junio de 2026: Se realiza la socialización con las operarias de servicios generales y servicio de alimentos.
17 de junio de 2026: Se realiza la socialización con las operarias de servicios de alimentos.
Antes de iniciar la socialización se comparte el pre test https://forms.gle/KmrV2AGryM5z8Js29 con el fin de determinar el conocimiento previo de los operarios, y posterior a la socialización se comparte el post test, https://forms.gle/JF8d3HgUjJ7AbEhD9 para identificar si el conocimiento fue adquirido.

4. Registro Fotográfico:









5. Análisis de resultados

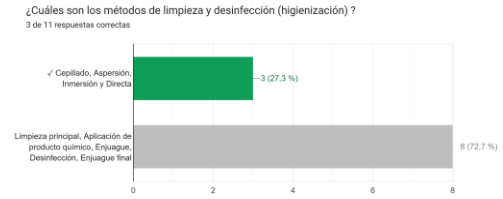
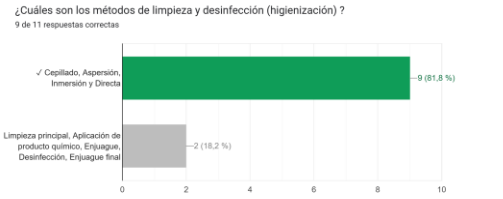
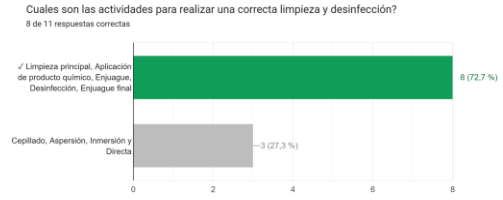
5.1 Cantidad de participantes: 11 evidenciados en FOR GD 023 Planilla de asistencia y 11 que realizan el pre y post test.

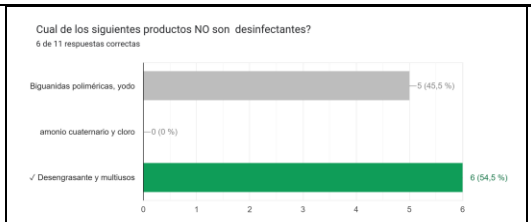
5.2 Análisis por pregunta

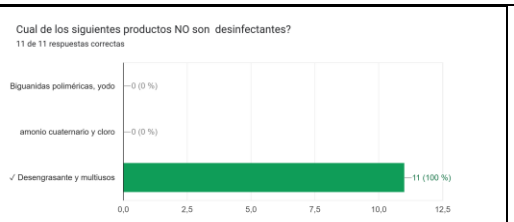
Nombre	¿Cuál es el objetivo general del Programa de limpieza y desinfección?	
	PRE TEST	POST TEST
Marcela Paternina Diaz	Limpiar y que todo esté ordenado	Garantizar que todas las áreas y equipos superficie estén limpios y desinfectado otra disminuir el riesgo de adquirir transmitir enfermedades de origen microbianos
Carmen oliva guiza	Q todo sebeaem horden y limpio	Garmtisar q todas las s áreas superficies y ambientes se

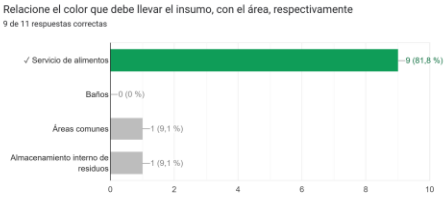
			encuentren limpios y desinfectados para disminuir el riesgo de acguirir y trasmitir enfermedades de origen micribiano
	Ana avila	Que todo se vea limpio y organizado	Garantizar que todas las Arias equipo superficie elementos estén limpios y desifetado para disminuir el riesgo de aquir el riesgo de enfermedad des origen microbianos
	Alisson carolay Ramírez Patiño	Limpiar desinfectar	Garantizar que estén limpios y desinfectado
	milagros cornieles	Garantizar el uso y aplicación de los programas de limpieza y desinfección.	Garantizar que cada área o superficie se encuentre bien higienizada permanente y mantener un riesgo mínimo de contraer enfermedades de origen microbiano.
	Lizet castillo	Prevenir la contaminación	Garantizar que estén limpio y desinfectado.
	Nelly Arrieta	Es proteger la salud eliminando la suciedad y reduciendo la carga microbianas virus bacterias y hongos	Garantizar q las aéreas de elementos estén limpios y desinfectado mitigando la enfermedades en el ser humano y la proliferación de plagas
	Johana campos	Es proteger la salud eliminando la suciedad reduciendo la recarga microbiana	Carácterisar todas áreas este limpias y desinfectado
	Leonor Latorre Figueroa	Es proteger la salud eliminando la suciedada y reduciendo la carga micriviana(los virus	Garantizar q todas las áreas y elementos estén limpios y desinfectados mitigado las

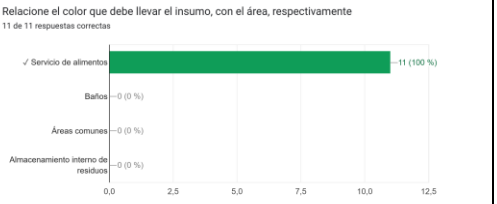
	victorias h ongos)	enfermedades en el ser humano y la proliferación de plagas
Valentina Ortega	Eliminar o reducir los microorganismos y toda clase de suciedad para prevenir la contaminación cruzada y proteger la salud	Eliminar o reducir los microorganismos, suciedad y otros residuos que pongan en riesgo la salud, garantizando así que no ocurra una contaminación cruzada y proteger la salud
Luis Alberto Lopez Fonseca	Garantizar la higiene y seguridad en todas las etapas del proceso de producción, manipulación y almacenamiento de alimentos	Garantizar que todas las áreas superficies equipos y utensilios se encuentren limpios y desinfectados de esta manera disminuir el riesgo de adquirir enfermedades de riesgo microbiano

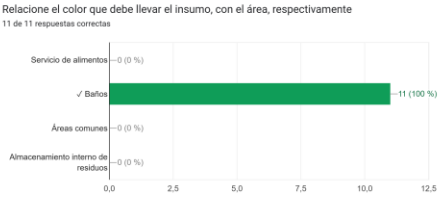
PRE TEST	POST TEST
	
	

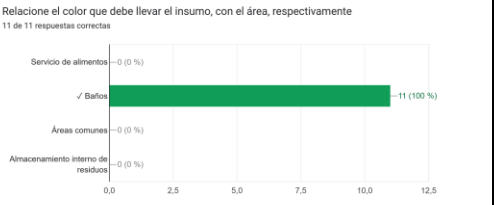

Cual de los siguientes productos NO son desinfectantes?
6 de 11 respuestas correctas
Biguanidas poliméricas, yodo
5 (45,5 %)
amonio cuaternario y cloro
0 (0 %)
✓ Desengrasante y multiusos
6 (54,5 %)
0
1
2
3
4
5
6

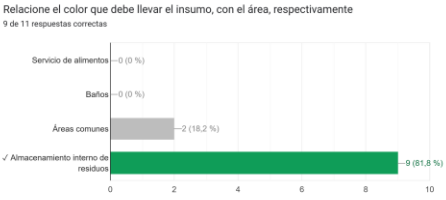

Cual de los siguientes productos NO son desinfectantes?
11 de 11 respuestas correctas
Biguanidas poliméricas, yodo
0 (0 %)
amonio cuaternario y cloro
0 (0 %)
✓ Desengrasante y multiusos
11 (100 %)
0,0
2,5
5,0
7,5
10,0
12,5

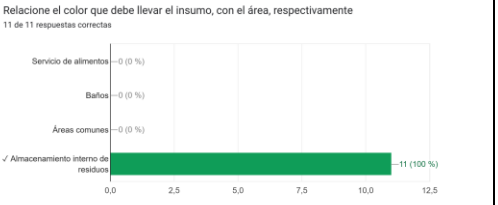

Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
9 de 11 respuestas correctas
✓ Servicio de alimentos
9 (81,8 %)
Baños
0 (0 %)
Áreas comunes
1 (9,1 %)
Almacenamiento interno de residuos
1 (9,1 %)
0
2
4
6
8
10

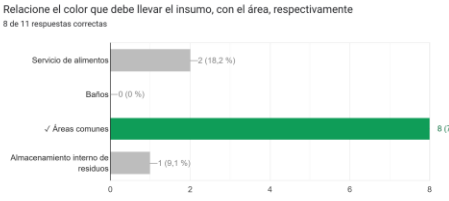

Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
11 de 11 respuestas correctas
✓ Servicio de alimentos
11 (100 %)
Baños
0 (0 %)
Áreas comunes
0 (0 %)
Almacenamiento interno de residuos
0 (0 %)
0,0
2,5
5,0
7,5
10,0
12,5

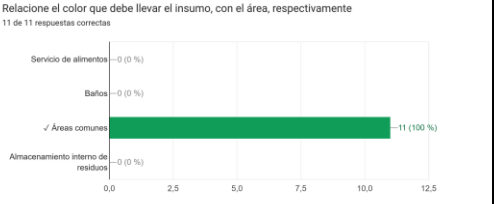

Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
11 de 11 respuestas correctas
Servicio de alimentos
0 (0 %)
✓ Baños
11 (100 %)
Áreas comunes
0 (0 %)
Almacenamiento interno de residuos
0 (0 %)
0,0
2,5
5,0
7,5
10,0
12,5

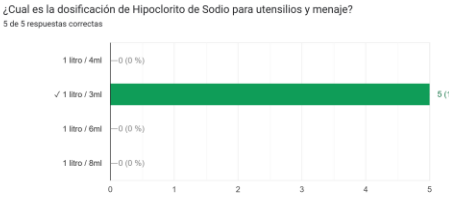

Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
11 de 11 respuestas correctas
Servicio de alimentos
0 (0 %)
✓ Baños
11 (100 %)
Áreas comunes
0 (0 %)
Almacenamiento interno de residuos
0 (0 %)
0,0
2,5
5,0
7,5
10,0
12,5

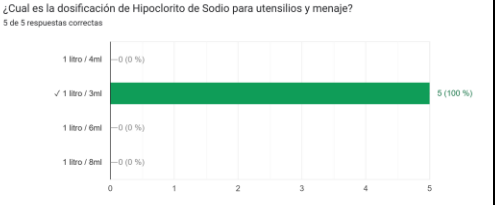

Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
9 de 11 respuestas correctas
Servicio de alimentos
0 (0 %)
Baños
0 (0 %)
Áreas comunes
2 (18,2 %)
✓ Almacenamiento interno de residuos
9 (81,8 %)
0
2
4
6
8
10


Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
11 de 11 respuestas correctas
Servicio de alimentos
0 (0 %)
Baños
0 (0 %)
Áreas comunes
0 (0 %)
✓ Almacenamiento interno de residuos
11 (100 %)
0,0
2,5
5,0
7,5
10,0
12,5


Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
8 de 11 respuestas correctas
Servicio de alimentos
2 (18,2 %)
Baños
0 (0 %)
✓ Áreas comunes
8 (72,7 %)
Almacenamiento interno de residuos
1 (9,1 %)
0
2
4
6
8


Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente
11 de 11 respuestas correctas
Servicio de alimentos
0 (0 %)
Baños
0 (0 %)
✓ Áreas comunes
11 (100 %)
Almacenamiento interno de residuos
0 (0 %)
0,0
2,5
5,0
7,5
10,0
12,5


¿Cual es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para utensilios y menaje?
5 de 5 respuestas correctas
1 litro / 4ml
0 (0 %)
✓ 1 litro / 3ml
5 (100 %)
1 litro / 6ml
0 (0 %)
1 litro / 8ml
0 (0 %)
0
1
2
3
4
5


¿Cual es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para utensilios y menaje?
5 de 5 respuestas correctas
1 litro / 4ml
0 (0 %)
✓ 1 litro / 3ml
5 (100 %)
1 litro / 6ml
0 (0 %)
1 litro / 8ml
0 (0 %)
0
1
2
3
4
5



5.3 Conclusión de la evaluación

Pregunta	Pre Test	Post Test
¿Cuál es el objetivo general del Programa de limpieza y desinfección?	Tras la socialización, se observa una unificación drástica en las respuestas. Todo el personal incorporó términos institucionales como "higienizada permanentemente", "mitigar la proliferación de plagas" y "disminuir el riesgo de adquirir/transmitir enfermedades de origen microbiano". El cambio más significativo es que el equipo ya no ve la limpieza como	

		una tarea de orden visual, sino como una barrera sanitaria de bioseguridad indispensable para proteger la salud de las personas mayores del geriátrico.
	¿Cuáles son los métodos de limpieza y desinfección (higienización) ?	Tras la capacitación, el panorama se invirtió drásticamente logrando que el 81.8% (9 de 11 evaluados) identificara con precisión los métodos de higienización aplicados en la institución.
	Cuales son las actividades para realizar una correcta limpieza y desinfección?	Posterior a la intervención formativa, la efectividad se consolidó alcanzando un 90.9% (10 de 11 personas) de respuestas correctas, minimizando casi a cero el margen de error operativo.
	Cual de los siguientes productos NO son desinfectantes?	Tras la capacitación, se logró un éxito rotundo del 100% de respuestas correctas (11 de 11 evaluados). El personal diferenció con total claridad los agentes de limpieza (limpiadores) de las sustancias químicas destinadas a la destrucción de la carga microbiana.
	Relacione el color que debe llevar el insumo, con el área, respectivamente	En la evaluación posterior, todos los ejercicios de relación por áreas (Servicio de alimentos, Baños, Áreas comunes, etc.) alcanzaron de manera unánime el 100% de efectividad (11 de 11 respuestas correctas).
	¿Cual es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para utensilios y menaje?	Ante la pregunta técnica *¿Cuál es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para utensilios y menaje?*, el personal alcanzó una efectividad contundente del 100% de respuestas correctas (5 de 5 respuestas acertadas) seleccionando la opción reglamentaria de 1 litro / 3ml.
	¿Cual es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para superficies y mesones?	Respecto a la pregunta *¿Cuál es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para superficies y mesones?*, las gráficas muestran que se consolidó un 80% de respuestas correctas (4 de 5 respuestas acertadas) en la opción técnica de 1 litro / 4ml, registrándose una única respuesta incorrecta (20%) orientada a otra concentración (1 litro / 6ml).

	¿Cual es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para baños ?	Posterior a la capacitación, en la pregunta ampliada para baños, papeleras y contenedores, se alcanzó una efectividad del 100% de respuestas correctas (6 de 6 respuestas acertadas) en la opción de 1 litro / 8ml. Esto garantiza la eliminación de patógenos en los focos infecciosos más críticos del geriátrico.
	¿Cual es la dosificación de Hipoclorito de Sodio para Sabanas, cobijas, fundas, prendas de vestir y ropa de cama?	En el Post-Test, el equipo de Lavandería unificó el criterio logrando el 100% de respuestas correctas (6 de 6 respuestas acertadas) en la dosificación exacta de 1 litro / 2ml.
	¿Cual es la dosificación de hipoclorito para paredes, techos uy pisos ?	Tras la jornada formativa, la curva de aprendizaje se consolidó de forma contundente, alcanzando el 100% de efectividad con respuestas correctas (6 de 6 aprobados) en la concentración estipulada de 1 litro / 6ml.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Ninguno		
Próxima reunión	NO APLICA		
Elaboró	Rene Alejandro Pamo Plata		

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

1. Tema : Socializacion programa de limpieza y desinfeccion
2. Lugar o Localidad o Sede : CC Tierra del Sol
3. Fecha y hora: 11 de Junio de 2026
4. Nombre responsable: Rene Alejandro Pomo Plata
5. Dependencia responsable: Subdireccion para la vejez

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	Marcela Paternina	CC	1066176249	CC Tierra del Sol	SG	contratista	— o —	3234596975	Marcela P
2	Viviam Gorzon		20774358	tierra sol	SG	contratista	— o —	3213910881	Viviam
3	Edwin Cano	CC	5173680	tierra del sol		contratista	— o —	3075102899	Edwin Cano
4									
5									
6									
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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socializacion programa de limpieza y desinfección
2. Lugar o Localidad o Sede: CC Tierra del Sol
3. Fecha y hora: 16 de Junio de 2020.
4. Nombre responsable: René Romo
5. Dependencia responsable: Subdireccion para la vejez

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	Milagros Cornieles	ppt	1131590	CCC Tierra del Sol	Servicio Especial	Contratista	milacornieles.11@gmail.com	322953179	Milagros C.
2	Alisson Carolay Ramirez	ppt	1015473438	Tierra de Sol	Servicios Generales	Contratista	ali-c330@hotmail.	3209502696	Alisson R
3	Lizet Valentina Castillo S	CC	1073674435	Tierra de Sol	Servicios Generales		Lzcastillo0511@gmail	3237653610	Lizet Castillo
4	Diana Diaz Novoa	CC	30657927	Tierra Sol	contratista	contratista	— — —	318 4039024	
5	Luis Alberto López F.	CC	1002384842	CCC Tierra de Sol	S. A.	Contratista	rsa-luis@hotmail.com	3134011215	
6	Valentina Ortega	CC	1032498542	CCC Tierra Sol	S. A	Contratista	— — — —	3144084559	Valentina O.
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.	PROCESO GESTION DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Version: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Pagina: 1 de 1

1. Tema: Socialización programa de limpieza y desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: CC Tierra del Sol 3. Fecha y hora: 17 de Junio de 2025

4. Nombre responsable: René Romo 5. Dependencia responsable: Subdireccion para la vejez

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	Secretaria del Sol	S. Dlimeds	Contratista		3104349855	Nelly A.
2	Leonor Latorre F	CC	20891897	Secretaria del Sol	S. A.	contratista		3115623366.	
3	JOHANNA CAMPOS	CC	52857552	Tierra del Sol	SA	CONTRATISTA		3133744465	JOHANNA CAMPOS
4									
5									
6									
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 Integracion 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 pagina 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 discriminacion
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaria Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorizacion, 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 Gestion de Talento Humano – Sistema de Gestion de la Seguridad y Salud en el Trabajo