1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	Convenio 7359-2025
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	Unión temporal servicio social Centros Integrarte
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la atención a personas que se encuentren en edades entre los dieciocho (18) años y hasta los cincuenta y nueve (59) años, once (11) meses de edad con discapacidad, implementando acciones que favorezcan el desarrollo y mantenimiento de sus habilidades y capacidades para alcanzar mayores niveles de autonomía y toma de decisiones, promoviendo su inclusión en los diferentes entornos, en el Servicio Social Centros Integrarte Atención Interna, teniendo como referentes los enfoques diferencial y de género".
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Centro Integrarte Atención Interna Grupo 4
DIRECCIÓN Y TELÉFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Kilómetro 44 Vía Bogotá La Vega. Vereda Arrayan alto, finca el uval –(Villa Luna) San Francisco
CORREO ELECTRÓNICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	ciaigrupo4sanfrancisco@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	Cindy Nazareno Kelly Tafur Liliana Hernández Flor Aidé Marín
CARGO	Coordinadora Tecnóloga de alimentos Nutricionista Educadora Especial
No DE CELULAR	3104215800
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN QUE REALIZA LA VISITA	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISIÓN – TÉCNICO	Karen Gómez Gaona

No DE CELULAR	3123513312
CORREO ELECTRÓNICO	karen.gomez.g@hotmail.com

4. DATOS GENERALES DE LA VISITA

FECHA DE LA VISITA	22/09/2025	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 10:05AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 1:00 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	80 cupos	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	77 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO

En visita realizada el día de hoy se cuenta con el acompañamiento de la coordinadora Cindy Nazareno; la tecnóloga de alimentos Kelly Tafur, la Educadora Especial Flor Aidé Marín y la nutricionista Liliana Hernández quienes se le realizará el seguimiento de las obligaciones contractuales del convenio y suministraron la información y entregan los soportes:

1. Cobertura: La asignación de la cobertura del Centro Integrarte atención interna grupo 4 cuenta con un cupo de 80 participantes sin ningún cupo disponible.

2. Asistencia: Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa se verifica una asistencia de 77 participantes; los restantes no se encuentran en la unidad operativa por las razones que se enumeran a continuación:

   - Medio Hospitalario 1: Marlen Piñeros (Hemoglobina)
   - Medio Familiar 2: Lina Olaya y Sandra Garzón

3. Actividades y verificación de talento humano: En el día de hoy, se realiza la verificación de la contratación del talento humano, conforme a los cargos definidos en el anexo técnico de profesionales, auxiliares y técnicos; así mismo se observa las actividades que se encuentran realizando tanto con los participantes como en la parte administrativa. No se observa durante la visita la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	NOMBRE	ACTIVIDAD QUE SE ENCUENTRA REALIZANDO
COORDINADOR	Cindy Esther Nazareno Tenorio	Reunión con ICBF, psicosocial y enfermería: caso hermanas Jennifer Bustos y Linda Bustos
PSICOLOGA 1	Oscar Rolando Cadena	Reunión con ICBF caso hermanas Jennifer Bustos y Linda Bustos
PSICOLOGA 2	Claudia Yamile Antivar Garzón	Compensatorio
TRABAJADORA SOCIAL 1	Jennifer Estefanía Pachón López	Reunión con ICBF caso hermanas Jennifer Bustos y Linda Bustos

TRABAJADORA SOCIAL 2	Yuri Jasbleidi Moncada Romero	Reunión con ICBF caso hermanas Jennifer Bustos y Linda Bustos
TERAPEUTA OCUPACIONAL 1	Nidia Esthela Acuña Cervantes	Organización de kit de aseo para la entrega a los participantes
TERAPEUTA OCUPACIONAL 2	Jeimi Liliana Oviedo Tique	Salida de recolección de las prendas para la segunda dotación
TERAPEUTA OCUPACIONAL 3	Nancy Astrid Puentes Barrera	Organización de dotación a los participantes para la segunda entrega
EDUCADOR FISICO	Cristian Camilo Orrego Rodríguez	Actividad con participantes: Semana de la discapacidad
EDUCADOR-A ESPECIAL	Flor Aidé Marín Pulido	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa y Actividad con participantes: Semana de la discapacidad
ENFERMERA/O PROFESIONAL	Daniela Acosta	Reunión con ICBF caso hermanas Jennifer Bustos y Linda Bustos
NUTRICIONISTA	Liliana Paola Hernández Arroyo	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa, capacitación a personal de enfermería y apoyo actividad con participantes: Semana de la discapacidad
TECNOLOGO EN ALIMENTOS O GASTRONOMIA	Kelly Johana Tafur Palma	Acompañamiento visita de seguimiento a la calidad operativa
TALLERISTA	Andrea Carolina Rojas Rodríguez	Colocando marquillas de las prendas de la segunda dotación a los participantes
TALLERISTA	Jesús Arturo Chávez Jiménez	Colocando marquillas de las prendas de la segunda dotación a los participantes
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 1	Yulia Jasleywy Ruiz Muñoz	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 2	Diana Milena Prieto Bernal	Turno noche
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 3	Diego Felipe Báez Urrego	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 4	Luis Alfredo Cartagena Díaz	Capacitación con nutrición y ambiental y apoyo actividad semana de la discapacidad
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 5	Yazmin Astrid Virgüez Anzola	Turno noche
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 6	Leidy Johana Carvajal García	Capacitación con nutrición y ambiental y arreglo de prendas
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 7	Maribel Muñoz Rubiano	Capacitación con nutrición y ambiental y diligenciamiento de notas de enfermeria
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 8	Neidis Jazmin Mora Mora	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 9	Alexa Yurani Yate Guerrero	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 10	Sandra Milena López Cárdenas	Medicamentos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 11	Leidy Carolina Guerra Quimbayo	Capacitación con nutrición y ambiental y arreglo de prendas
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 12	Jeinny Tatiana Acosta Pérez	Turno noche
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 13	Ana Rosa Torres Gaitán	Capacitación con nutrición y ambiental y arreglo de prendas
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 14	Yohana Pérez Beltrán	Reunión con ICBF caso hermanas Jennifer Bustos y Linda Bustos
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 15	Jhon Taylor Azuero Castillo	Turno noche
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 16	Nubia Esperanza Lamprea Sorza	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 17	Asrlin Inés Acero Trujillo	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 18	Yineth Nataly Fonseca Yagama	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 19	Yessica Lorena Chala Salcedo	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 20	John Alejandro Tinoco Palacios	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 21	Elsy Perilla Rincón	Capacitación con nutrición y ambiental y arreglo de prendas
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 22	Josefina Ramos León	Descanso

AUXILIAR DE ENFERMERÍA 23	Yuli Andrea Beltrán Arias	Turno noche
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 24	Jessenia Alejandra Parra Peñuela	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 25	Nini Johana Orjuela	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 26	Arley Guerrero Cifuentes	Descanso
AUXILIAR DE ENFERMERÍA 27	Wendy Vanessa Castro Ballen	Capacitación con nutrición y ambiental y arreglo de prendas
AUXILIAR ADMINISTRATIVO	María Paola Núñez Fuertes	Actividades propias de su labor
TÉCNICO AMBIENTAL	Juan Felipe Hernández Vásquez	Capacitación de plan de saneamiento básico a enfermería y apoyo actividad semana de la discapacidad
SERVICIOS GENERALES 1	Flor Azucena Padilla Bolaños	Lavandería
SERVICIOS GENERALES 2	William Octavio Baracaldo León	Pintura de escaleras del servicio de alimentos
SERVICIOS GENERALES 3	Aura Cristina Guerrero	Actividades propias de su labor
MANIPULADOR ALIMENTOS 1	Blanca Casandra Prieto Marroquín	Organización fruver. Turno desde las 11:00 am
MANIPULADOR ALIMENTOS 2	Fernando Saganome	Preparación de alimentos
MANIPULADOR ALIMENTOS 3	Luzselli Arévalo Cancelado	Preparación de alimentos turno desde las 11:00 am
MANIPULADOR ALIMENTOS 4	Marisol Fonseca Yagama	Preparación de alimentos

4. Actividades: Durante la presente semana se están realizando actividades como parte de la celebración de la “Semana de la Discapacidad”; donde cada día se toman discapacidades diferentes. Hoy se encuentran con los participantes en la zona del comedor con el tema de discapacidad cognitiva y visual

5. Instalaciones: Se realiza recorrido con el acompañamiento de la profesional en educación especial Flor Aidé Marín, evidenciando que las distintas áreas presentaban condiciones adecuadas de limpieza y orden. Las habitaciones, baños pasillos, zonas comunes, enfermería, y espacios administrativos se encontraban aseados, bien organizados y con adecuada iluminación y ventilación. Las zonas verdes estaban podadas y limpias, el shut de basuras se observó organizado, higienizado y con una correcta separación de los residuos. En el baño de mujeres se evidencia un sanitario con fuga de agua quien fue notificado inmediatamente para su respectivo arreglo.

   En cuanto al servicio de alimentos, se realizó la verificación de los compromisos adquiridos durante la reunión sostenida el 6 de octubre de 2025 con los referentes técnicos de salubridad, nutrición y las nutricionistas del equipo de seguimiento a la calidad operativa, en la cual, junto con los coordinadores de los grupos 4 y 9, se establecieron acuerdos con fecha de cumplimiento para el 15 de octubre de 2025.

   El asociado elaboró y ejecutó un plan de mejora en atención a los hallazgos observados durante la visita de septiembre de 2025. Entre las acciones verificadas se destacan:

- No se evidencian recipientes ni botellas plásticas en mal estado.
- El menaje se encuentra limpio, sin residuos de comida ni grasa.
- Se realizó la compra de cuatro ollas con tapa.
- Se efectuó el arreglo de los agujeros del lavaplatos.
- No se evidenció una de las mesas; la tecnóloga informó que fue retirada temporalmente para su cambio.
- Durante la visita, se observaron canastillas con el menaje ubicadas sobre estibas, en espera de la nueva mesa.
- Se llevó a cabo la pintura del área del servicio de alimentos.

- Se evidenciaron coladores nuevos y se pintaron la estufa y el mesón
- Se cambiaron 18 pocillos de los participantes
- Consecución de los termómetros para las neveras

En la verificación de los alimentos, se encontró que los productos estaban en buen estado. Los abarrotes, lácteos, productos de fruver, cárnicos y panadería contaban con fechas de vencimiento vigentes, estaban debidamente rotulados y su almacenamiento, tanto en frío como a temperatura ambiente, se encontraban organizados y sin riesgo de contaminación cruzada. Sin embargo, se encontraron alimentos en congelador que no eran del servicio de alimentos por lo que se solicitó su retiro inmediatamente

6. Disponibilidad y almacenamiento en bodega de alimentos: En el área de fruver, los alimentos están en adecuada calidad y cantidad mientras llega el pedido, programado para el día de hoy.
   No se evidenciaron los alimentos no permitidos que se encontraron en la visita del mes de septiembre/2025 (sirope, Bom Bom Bum y masmelos)

7. Minuta del día: La nutricionista del equipo de seguimiento, llevó a cabo la revisión de gramajes correspondiente al tiempo de comida del almuerzo del menú 22, semana 4. No se realizó ningún intercambio de alimentos para esta preparación

MENU PROGRAMADO	MENU REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACION	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	MUESTRA 4	MUESTRA 5	CUMPLE	NO CUMPLE
Carne molida al laurel	Carne molida al laurel	80 gramos	PESO MUESTREADO	85	81	65	85	84	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	106 %	114 %	81 %	106 %	105 %		
			CALIFICACION	3	1	1	3	3		
Arroz blanco	Arroz blanco	120 gramos	PESO MUESTREADO	129	123	115	114	125	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	107 %	103 %	96 %	95 %	104 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		
Ens. Tomate, lechuga, pepino, cilantro y limón	Ens. Tomate, lechuga, pepino, cilantro y limón	60 gramos	PESO MUESTREADO	61	60	70	65	65	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	102 %	100 %	117 %	108 %	108 %		
			CALIFICACION	3	3	1	3	1		
Papa salada	Papa salada	60 gramos	PESO MUESTREADO	68	67	65	62	74		X
			PORCENTAJE ADECUACION	113 %	112 %	108 %	103 %	123 %		

			CALIFICACION	1	1	3	1	1		
Cazuela de frijoles	Cazuela de frijoles	250 cc	PESO MUESTREADO	234	249	258	268	246	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	94 %	100 %	103 %	107 %	98 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		
Jugo de maracuya	Jugo de maracuya	220 cc	PESO MUESTREADO	220	230	210	220	220	X	
			PORCENTAJE ADECUACION	100 %	104 %	95 %	100 %	100 %		
			CALIFICACION	3	3	3	3	3		

8. Seguimiento a los elementos de dotación aseo personal: Durante el recorrido se evidencia a la profesional de terapia ocupacional Nidia Esthela Acuña la organización de los kit de aseo para cada uno de los participantes para su correspondiente entrega

9. Seguimiento de aseo institucional: Cuenta con elementos de aseo de uso institucional.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

OBLIGACIONES GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
7.No vincular directa o indirectamente a menores de edad para el cumplimiento de las actividades del objeto contractual, en cumplimiento de las instrucciones emanadas de la circular 001 de 2011 expedida por la Alcaldía Mayor de Bogotá.	X		En el periodo correspondiente al presente informe y durante el recorrido realizado en la unidad operativa del CIAI G4 no se evidencia vínculo directo o indirecto de menores de edad.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 22/10/2025
14. No divulgar ni realizar propaganda a nombre de su organización, que comprometa o involucre a la población vinculada al convenio de asociación, sin previa autorización del participante, su red familiar o cuidadora, y comunicación al supervisor del convenio.	X		Se evidencia que el asociado cumple la presente obligación, por tal razón no se evidencia que divulgue o genere propaganda a nombre de su organización.	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 22/10/2025
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante el desarrollo de la visita no se evidenciaron reuniones o manifestaciones de índole política	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 22/10/2025
22. Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación o contrato proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio	X		En el desarrollo de la visita se contó con el acompañamiento del coordinador, tecnóloga de alimentos, educadora especial y nutricionista para verificar las obligaciones acorde a la información solicitada en el momento de la visita	Por parte del asociado se presenta la información, documentación y soportes solicitados del programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 22/10/2025

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos	X		Se evidencia el adecuado funcionamiento de las 16 cámaras acorde a lo establecido en el anexo técnico	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 22/10/2025
RELACIONADOS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), amenaza, negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación	X		Durante el tiempo que duró la visita de seguimiento a la calidad operativa del CIAI G4, los participantes permanecieron bajo cuidado constante, sin que se registraran acciones u omisiones que pusieran en riesgo sus derechos o los vulneraran.	Seguimiento a las acciones realizadas por el talento humano en recorrido realizado por las instalaciones ACTA INT G4 22/10/2025
12. Evitar por parte del talento humano del asociado o terceros cualquier acción u omisión, que le cause muerte, daño o sufrimiento físico, sexual, psicológico, económico o patrimonial por su condición, así como las amenazas de tales actos, la coacción o la privación arbitraria de la libertad, bien sea que se presente en el ámbito público o en el privado. También evitará cualquier acción u omisión orientada al abuso	X		Durante el proceso de seguimiento y acompañamiento a la población, no se identificaron comportamientos por parte del talento humano que representaran riesgo o causaran daño a los participantes.	Observación directa en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa ACTA INT G4 22/10/2025

económico, el control abusivo de las finanzas, recompensas o castigos monetarios a las mujeres por razón de su condición social, económica o política. Igualmente, deberá facilitar y promover la denuncia ante el acaecimiento de cualquiera de las circunstancias				
15. Realizar las demás actividades que se requieran para el cabal cumplimiento del convenio de asociación y las dadas por la supervisión.	N/A	N/A	La presente obligación no aplica, ya que no se efectuaron solicitudes adicionales dentro del marco del objeto contractual.	NO APLICA
RELACIONADOS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
9.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Los formatos en físico gestionados en el marco del Plan de Saneamiento Básico y las Buenas Prácticas de Manufactura fueron diligenciados de manera adecuada.	-Formatos establecidos para el programa de alimentación y nutrición ACTA INT G4 22/10/2025
11.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		En el componente de alimentación, nutrición y salubridad, los formatos fueron presentados en físico durante la visita de supervisión; por lo anterior se tomó una muestra del 10% de las historias sociales con el fin de verificar el diligenciamiento de los seguimientos nutricionales. Los formatos en medio digital se encuentran cargados en el Drive asignado al componente.	ACTA INT G4 22/10/2025
RELACIONADOS CON LA GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		

1.Cumplir con las condiciones generales del talento humano y con el procedimiento para la presentación de este de acuerdo con lo establecido en anexo técnico en el Titulo 4, contratando en los tiempos señalados en el anexo técnico, la totalidad del talento humano requerido para la prestación del servicio, el perfil, cumpliendo con los horarios y actividades previstas para la modalidad; durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Según la revisión realizada al talento humano, no se evidencian perfiles pendientes de contratación.	Relación de talento humano ACTA INT G4 22/10/2025
8.Asegurar que los fines de semana, incluyendo los días festivos, el Centro Integrarte cuente con los auxiliares de enfermería, de servicios generales, manipulador de alimentos, y la cantidad de profesionales, de acuerdo con lo establecido en el Anexo Técnico.	N/A	N/A	La visita técnica de seguimiento a la calidad operativa se realizó entre semana	Relación de talento humano ACTA INT G4 22/10/2025
RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
5.Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el anexo técnico, incluyendo el cuidado, mantenimiento y reparaciones de dicho espacio en donde se desarrolla el servicio, así como el encerramiento	X		En cuanto al servicio de alimentos, se realizó la verificación de los compromisos adquiridos durante la reunión sostenida el 6 de octubre de 2025 con los referentes técnicos de salubridad, nutrición y las nutricionistas del equipo de seguimiento a la calidad operativa. En dicha reunión, junto con los coordinadores de los grupos 4 y 9, se establecieron acuerdos con fecha de cumplimiento para el 15 de octubre de 2025. El asociado elaboró y ejecutó un plan de mejora en atención a los hallazgos observados, evidenciándose avances en los procesos de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), adquisición de menaje y termómetros, arreglos en la infraestructura, mantenimiento de mesas y estufa, así como la	Observación directa durante el recorrido realizado en las instalaciones del CIAI G4 de la visita de seguimiento a la calidad operativa Certificados de fumigación y lavado de tanques ACTA INT G4 22/10/2025

del centro.			adecuación de una nevera para el descongelamiento de proteína. Se realizó el 8 de octubre/2025 por parte del asociado, la solicitud de un experto en plagas para las moscas que se evidencian en el servicio de alimentos Se evidencia que el 07/07/2025 la empresa Fumisert (Fumigación y servicios técnicos) realizó control de plagas realizando la respectiva fumigación lavado y desinfección de 2 tanques de agua (5000 litros tienen la unidad)	
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe dar cumplimiento a los documentos del Programa de Alimentación y nutrición, los cuales se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión–SIG; así como la línea técnica establecida en el presente anexo, para lo cual implementará los lineamientos y procedimientos con sus respectivos protocolos, instructivos y formatos: Lineamiento Alimentación y Nutrición para los servicios con apoyo alimentario LIN-PSS- 042. Lineamiento promoción de prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física LIN PSS-01. Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017. Procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038. Procedimiento Vigilancia nutricional PCD-PSS-011. Procedimiento	X		El asociado cuenta con publicación registro mensual de derivación dietario del mes octubre/2025 y con ciclo de menús vigencia 2025 y ciclo de derivación dietaría. Cuenta con 10 menús para salidas extramurales avalados por la referente técnica encontrados en el drive de SDIS. Se verifica diligenciamiento de formato de reporte de asistencia beneficiarios publicados en drive desde la última visita realizada el mes anterior septiembre 23 al 31 y octubre 1 al 22 con el total de los participantes; se verifica los datos y formulación del promedio con adecuado diligenciamiento. Cuentan con el formato de autorización de cambios de 1 menú del tiempo de comida de las nueves de ponqué por galleta dulce ya que el operador no trajo este producto. Este cambio fue avalado por la nutricionista. Capacitaciones: ACTA # 218 Fecha: 18/09/2025 Tema: Evaluación de conocimientos y modificación	-Diligenciamiento de los formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales. ACTA INT G4 22/10/2025

Promoción de prácticas saludables en alimentación, nutrición y actividad física (PSANAF) PCD-PSS-020.			dietaría Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos ACTA # 219 Fecha: 18/09/2025 Tema: Socialización de minuta de alimentos criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas Dirigido a: 4 manipuladores de alimentos y tecnólogo de alimentos El día de hoy la nutricionista se encuentra capacitando a los profesionales de enfermería en el manual de dietas	
2.El asociado en el marco de la implementación del CONPES 09 Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019-2031, debe diseñar e implementar estrategias de Información, educación y comunicación para la práctica de comportamientos relacionados con los alimentos, que buscan la sostenibilidad teniendo en cuenta la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos, las huertas comunitarias y la agricultura urbana.	X		-De acuerdo con el cronograma de capacitación sobre la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos, el asociado lleva a cabo las actividades correspondientes que se exponen a continuación: Sesión 5: Elaboración de subproductos Fecha: 25/09/2025 Dirigido a: 6 participantes Sesión 6: Articulación con taller de cocina Fecha: 15/10/2025 Dirigido a: 8 participantes -Formato control y medición de desperdicios de alimentos FOR-PSS-803 -El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación sobre huertas comunitarias y agricultura urbana realiza: Sesión 5: Realización de compostaje a base de residuos orgánicos II Fecha: 29/09/2025 Dirigido a: 5 participantes **Subir lista de asistencia al**	-La Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la disminución de pérdidas y desperdicios de alimentos. - Estrategia de información, educación y comunicación (IEC) para la generación de huertas. -Formato control y medición de desperdicios de alimentos ACTA INT G4 22/10/2025

			drive Próxima capacitación: Mantenimiento del cultivo 12/09/2025	
3. El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	X		El asociado realizó compras a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina, mediante los siguientes proveedores: *Lácteos Villa Aura (Leche entera, Queso doble crema, Queso Campesino) *Asociación Brisas Del Rionegro (Panela y huevos) Por lo anterior, estos proveedores se encuentran inscritos dentro de la Base de datos de organizaciones de pequeños productores de la región central de la Secretaría de Desarrollo Económico.	ACTA INT G4 22/10/2025
4. El asociado debe elaborar e Implementar instrumentos que garanticen una alimentación sana, suficiente y de calidad, sostenible y justa, por medio de los criterios establecidos en las etapas de abastecimiento y planificación alimentaria, entrega de apoyos alimentarios y las medidas y condiciones de inocuidad necesarias para asegurar que una vez ingeridos los alimentos no	X		Se evidencia en el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Abastecimiento de Alimentos PCD-PSS-038: -Registro Plan de compras mensual y semanal (actualizado) -Control de entrada y salida de alimentos (Se tiene diligenciado hasta el 21/10/2025) -Preparación de alimentos (Diligenciados hasta 21/10/2025 Actualizado) -Recepción de alimentos Diligenciados hasta 17/10/2025 Actualizado	-Verificación de las áreas de almacenamiento de alimentos -Verificación del pre-alistamiento de los alimentos -Verificación de la manipulación de la materia prima.

representen un riesgo para la salud, en cumplimiento de la Ley 9 de 1979 y de la resolución 2674 de 2013.			-Control de temperatura de equipos de refrigeración (Diligenciados a la fecha de la presente visita) -Control de temperatura de equipos de congelación (Diligenciados a la fecha de la presente visita) -Formato de acompañamiento a la operación al servicio de alimentos mensual (Diligenciado el 18/09/2025 Actualizado) Formato plan de muestreo porciones servidas (realizados en el mes de septiembre el día 26 y en octubre el 2-8-16/2025) Actualizado Formato evaluación de características organolépticas (realizados en el mes de septiembre el día 26 y en octubre el 2-8-16/2025) Actualizado Formato aceptación de preparaciones se realizó con el menú # 22 con fecha 22/09/2025 con aceptabilidad de los 32 participantes a quien se le realzó la encuesta. El 15% rechazó la ensalada “no les gusta” o las prefieren cocidas; 4 participantes no gustan de la carne molida y un participante refiere que la cazuela “le cae pesada”	-Verificación formatos BPM ACTA INT G4 22/10/2025
5.El asociado debe realizar la vigilancia del estado nutricional tanto de forma individual como colectiva a los beneficiarios de la unidad operativa, identificando la población en riesgo de malnutrición y proporcionar intervenciones específicas, reportes e informes asegurando así que las acciones sean más eficaces para el logro de la normalización del estado nutricional, en cumplimiento de la normatividad vigente. Resolución 2465 del 14 de junio de 2016, Por la cual se adoptan los indicadores	X		-Vigilancia Nutricional: Cuenta con tomas antropométricas realizadas el 08/09/2025 a 80 participantes: Normal: 54 participantes Obesidad: 4 participantes Sobrepeso: 22 participantes -Seguimientos nutricionales: Se realiza el 100% de seguimientos al total de la población	-Matriz de clasificación del estado nutricional -Seguimientos nutricionales ACTA INT G4 22/10/2025

antropométricos, patrones de referencia y puntos de corte para la clasificación antropométrica del estado nutricional				
6.El asociado en el marco de la implementación de la Política Publica de Seguridad Alimentaria y Nutricional: Construyendo Ciudadanía Alimentaria 2019- 2031 y con el objetivo de reportar el producto 3.1.5.: Beneficiarios de los servicios sociales de la SDIS con apoyo alimentario, vinculados en acciones de promoción de estilos de vida saludable, el asociado debe promover prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física, a través del diseño. Implementación y reporte efectivo de estrategias de información, educación y comunicación (IEC), dirigidas a la población atendida en la unidad operativa, con el objetivo de generar un cambio positivo en sus hábitos y rutinas.	X		-El asociado de acuerdo con el cronograma de capacitación en acciones de promoción de estilos de vida saludable realiza: Capacitación en: TEMA: Como me veo me siento Fecha: 26/09/2025 Dirigido a: 61 participantes Próxima capacitación: 24/10/2025: Experiencia significativa -Cuenta con formato de reporte cualitativo mensual	- Estrategia IEC alimentación, Nutrición y actividad física -Formato Cronograma promoción prácticas saludables de alimentación, nutrición y actividad física. (FOR-PSS-297) -Formato asistencia capacitación -Soportes y herramienta de la capacitación -Formato reporte cualitativo mensual ACTA INT G4 22/10/2025
RELACIONADOS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.El asociado debe garantizar la implementación de condiciones y medidas necesarias durante la preparación, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos que aseguren el suministro de alimentos sanos e inocuos a través de la implementación de las acciones definidas en el presente anexo técnico y en cumplimiento de la Ley 9 de 1979, la cual define las responsabilidades relacionadas con la inocuidad alimentaria y establece directrices	X		En la revisión de las instalaciones del servicio de alimentos y almacenamiento de los mismos se revisa los hallazgos observados en visita pasada encontrándose menaje limpio, sin residuos de comida ni grasa; compra de cuatro ollas con tapa, pocillos y coladores; arreglo de los agujeros del lavaplatos; arreglos de infraestructura como pintura del servicio y consecución de los termómetros para las neveras. Se evidencia el diligenciamiento de Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011.	-Formatos asociados al procedimiento Planificación Alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-011 ACTA INT G4 22/10/2025

generales para la salud pública.				
2.El asociado debe garantizar la implementación de Buenas prácticas de manufactura como principios básicos de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, para lo cual debe dar cumplimiento a las acciones definidas en el presente anexo técnico y en la resolución 2674 de 2013. Se debe garantizar	X		El asociado cuenta con los siguientes conceptos higiénico sanitarios: -Concepto higiénico sanitario del centro Acta VP 2025-198 del 22/10/2025 Concepto sanitario: Favorable con 100% -Concepto higiénico sanitario del Servicio de Alimentos con acta 25658 del 26/02/2025 Concepto sanitario: Favorable con 94.5 de cumplimiento Cuenta con autoevaluación realizada el 15/10/2025 -Capacitaciones: ACTA # 185 Fecha: 22/08/2025 Tema: Saneamiento (frutas, verduras, equipos y utensilios) Dirigido a 4 personas: Manipuladores de alimentos	-Concepto higiénico sanitario del Centro -Concepto higiénico sanitario del servicio de alimentos ACTA INT G4 22/10/2025
3. Elaborar, divulgar e implementar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la secretaria Distrital de Integración Social.	X		El asociado cuenta con la implementación de los formatos de los programas que el plan de saneamiento contempla: Formato Declaración de Compromiso FOR-PSS-072 (Diligenciado el 03/04/2025 Actualizada) Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR-PSS-068 (Diligenciado 21/10/2025) Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR- PSS-065 (Diligenciado 21/10/2025) Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable FOR-PSS-064	Estrategia de información, educación y comunicación, en el marco del Plan de saneamiento, Formato Declaración de Compromiso FOR- PSS-072 Formato Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas FOR- PSS-068 Formato Seguimiento a soluciones desinfectantes FOR-PSS-065 Formato Control de lavado y desinfección del tanque de agua potable

			Formato Registro de control de plagas FOR-PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 (Diligenciado 30/09/2025) Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS- (Diligenciado 30/09/2025) Formato Verificación de hermeticidad FOR-PSS-071 (Diligenciado 30/09/2025)	FOR-PSS-064 Formato Registro de control de plagas FOR- PSS-069 Formato Inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques FOR-PSS-067 Formato Inspección de la presencia de plagas FOR-PSS-066 Formato Verificación de hermeticidad FOR- PSS-071 ACTA INT G4 22/10/2025
4.El asociado debe implementar un plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario, garantizando productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos, así mismo debe asegurar que la información en las etiquetas de los productos alimenticios adquiridos a través de las compras cumpla con la normativa establecida por la resolución 5109 de 2005, garantizando así la transparencia y protección del consumidor.	X		El asociado durante la visita presenta soportes del plan de compras mensual y semanal a la fecha Se observa almacenamiento y disponibilidad de alimentos (abarrotes, cárnicos, frutas, verduras, lácteos) almacenados en estantes, canastillas, equipos de frío.	-Plan de compras semanal y mensual ACTA INT G4 22/10/2025
5. Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos para atender las			Se verifica la disponibilidad y el adecuado almacenamiento de los alimentos, los cuales cuentan con fechas de vencimiento vigentes. Durante el mes de octubre de 2025, se constató el ingreso de alimentos de forma semanal o quincenal, con el respectivo registro en el formato de recepción. Asimismo, se comprobó la	-Certificado de lavado de tanques -Certificado de control de plagas -Ciclos de menú ACTA INT G4 22/10/2025

contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable	N/A	N/A	concordancia de los productos con el ciclo de menús establecido. El asociado cuenta con el certificado de control de plagas y lavado de tanques, emitido por la empresa Fumisert (Fumigación y Servicios Técnicos). La fecha de realización corresponde al 7 de julio de 2025 e incluye la fumigación, lavado y desinfección de dos tanques de agua, cada uno con una capacidad de 5.000 litros, pertenecientes a la unidad. A la fecha, no se han presentado contingencias relacionadas con el desabastecimiento de agua, energía o alimentos durante el presente periodo.	
6.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de estos.	X		Durante el servido y distribución de alimentos se evidencia que los participantes tuvieron el menaje necesario para el consumo de alimentos; se evidencia que se sacaron los recipientes plásticos en mal estado y compra de 4 ollas, coladores y pocillos	Observación directa de los utensilios y menaje ACTA INT G4 22/10/2025
RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS		X	Se verifica que el asociado dispone de los elementos y equipos necesarios para el almacenamiento y la preparación de alimentos, así como del menaje principal para el servido; sin embargo, permanece pendiente la adquisición de: - 18 canastas plásticas entre 50cm 55 cm de largo x 30 38 cm de ancho -1 Escurridor de pared para loza lavable en acero inoxidable industrial, de mínimo las siguientes dimensiones-Alto: 55 cm-Ancho: 65 cm; -Profundidad: 24 cm -4 Estibas plásticas altas, como mínimo de 100cm X 120 cm, o su equivalencia según espacio físico avalado; -1 Cortador mandolina para cocina con cuchillas en acero inoxidable; -1 estructura metálica para almacenar frutas y verduras	ACTA INT G4 22/10/2025

			-6 unidades mensuales de Bolsa gel refrigerante; -2 Licuadoras industriales pequeñas	

Describa el cumplimiento de cada de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos (según corresponda al Servicio Centros Integrarte Atención Interna, Centros Integrarte Atención Externa, Centros Avanzar, Servicio Bogotá te Cuida en Casa) puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS DEL SERVICIO CORRESPONDIENTE	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Costos fijos – Talento Humano	X		El asociado cuenta con el 100% del talento humano	Relación talento humano
Costos fijos – Desgaste y uso de bienes no consumibles		X	Pendiente adquirir elementos de la sabana	ACTA INT G4 22/10/2025
Costos fijos – Elementos de aseo institucional	X		Durante la visita se valida que cuenta con los elementos de aseo Institucional	ACTA INT G4 22/10/2025
Costos fijos – Espesantes	N/A	N/A	Cuentan con espesantes necesarios para las dietas que lo requieren	ACTA INT G4 22/10/2025
Costos variables-Alimentos	X		Se identificó la cantidad de alimentos necesarios para los participantes	ACTA INT G4 22/10/2025

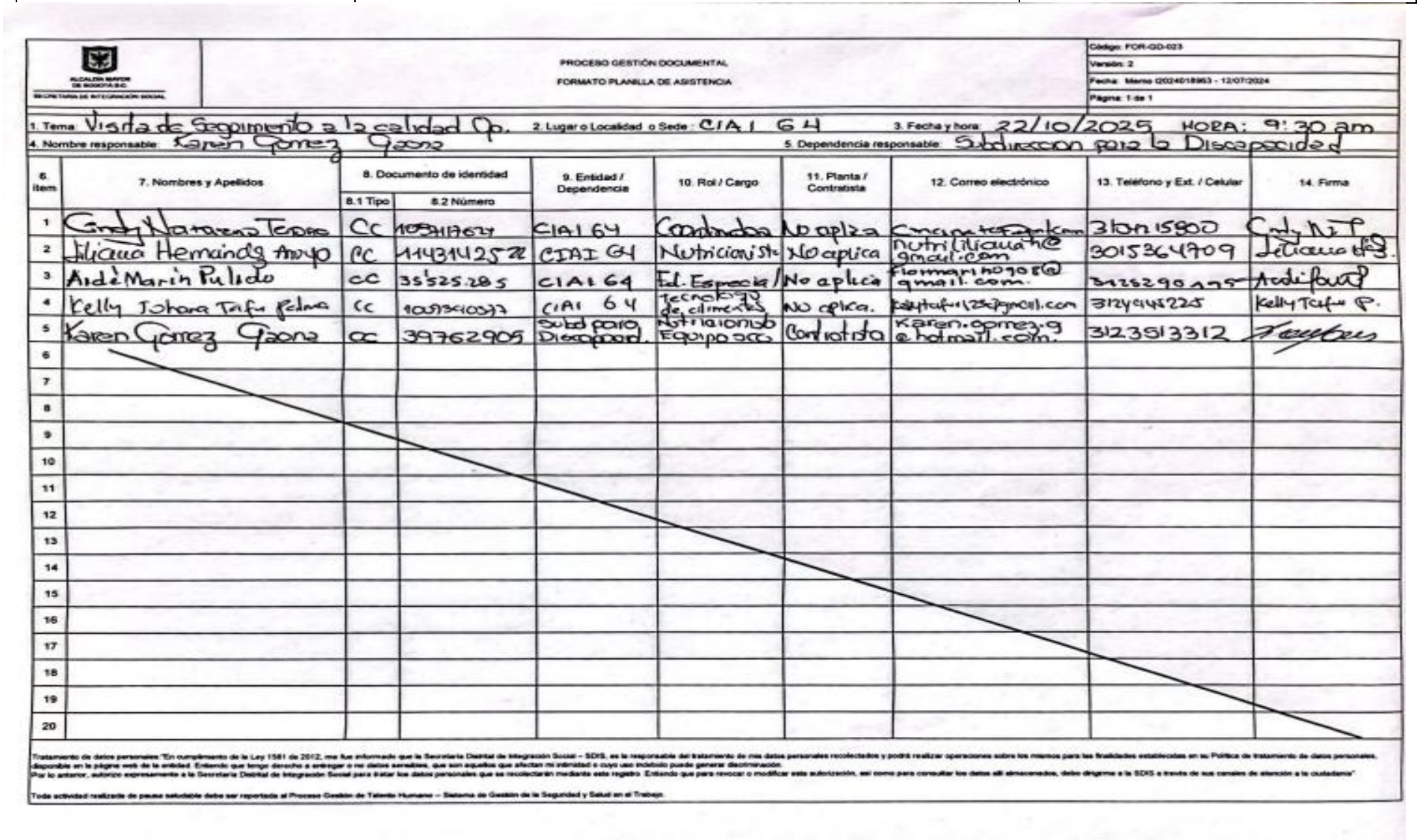
Registre la información solicitada:

8. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de seguimiento a la calidad operativa, se verificó el cumplimiento de las obligaciones revisadas en el presente periodo realizando observaciones frente a las listas de asistencia de la carpeta de ciudadanía alimentaria y adquisición de los elementos faltantes de la sabana	
OBSERVACIONES	
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.	
9. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Corregir en el drive de huertas comunitarias las listas de asistencia ya que se encuentran repetidas las de julio y subir la de realización de compostaje	Inmediato
Adquirir los dos elementos faltantes de la sabana de elementos	30/10/2025

¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: 23/09/2025 SI □ x NO □	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: El asociado elaboró y ejecutó un plan de mejora con base en los hallazgos identificados, que incluyó la compra de menaje y la realización de arreglos en la infraestructura del servicio de alimentos. Asimismo, se llevaron a cabo capacitaciones de BPM dirigidas al personal del área de alimentos.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Cindy Nazareno 2. Kelly Tafur 3. Liliana Hernández 4. Flor Aidee Marin
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	(Ver planilla de asistencia)
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. Coordinadora 2. Tecnóloga de alimentos 3. Nutricionista 4. Educadora Especial
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE SEGUIMIENTO A LA CALIDAD OPERATIVA	1. Karen Gómez Gaona
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	(Ver planilla de asistencia)

Anexo: ver planilla listado de asistencia



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: Visita de Seguimiento a la calidad Op. 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 64 3. Fecha y hora: 22/10/2025 HORA: 9:30 am

4. Nombre responsable: Karen Gomez Gaona 5. Dependencia responsable: Subdireccion para la Discapacidad

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	Cindy Natalia Tenjo	CC	1053117624	CIAI 64	Coordinadora	No aplica	cnatenjo@gmail.com	3134515800	Cindy N. T.
2	Liliana Hernandez Arroyo	CC	1143142578	CIAI 64	Nutricionista	No aplica	Nutrililiana1@gmail.com	3015364909	Liliana Hdz.
3	Aide Marin Pulido	CC	35525285	CIAI 64	Ed. Especial	No aplica	florimari0705@gmail.com	3126290175	Aide Marin P.
4	Kelly Johana Tafur Pedraza	CC	1007341077	CIAI 64	Tecnologo de alimentos	No aplica.	kellytafur1234@gmail.com	3124145225	Kelly Tafur P.
5	Karen Gomez Gaona	CC	39762905	Subd para Discapacid.	Nutricionista Equipo PSS	Contratista	karen.gomez.g@hotmail.com.	3123513312	
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.