MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Bogotá, D.C 20 DE MAYO DE 2024

Señores

ASOCACION BENEFACTORA DE NIÑOS ASOBEN

RAFAEL COGOLLO AHUMEDO

Representante legal

Ciudad

Por medio de la presente, presento los primeros temas del plan de capacitación BPM para los convenios 7626 y 7627 la cual se dictará entre el mes de junio al mes de noviembre de 2024

FECHA	TEMA	INTENSIDAD HORARIA
MAYO	Generalidades, Normatividad y evaluación	2 HORAS
JUNIO	1. Contaminación ➢ Fuente de contaminación ➢ Tipos de contaminación ➢ Contaminación Física, quimia biológica, cruzada con ejemplos	1 HORA
JULIO	2. Plan de saneamiento: ➢ Programa de control de agua potable ➢ Programa de limpieza y desinfección ➢ Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	2 HORA
AGOSTO	3. Los alimentos ➢ Clasificación de alimentos ➢ Tren de alimentos 4. Cadena alimentaria y cadena de frio	1 HORA
SEPTIEMBRE	5. Métodos de conservación de los alimentos, tratamientos físicos y tratamiento químico 6. Métodos de congelación	1 HORA
OCTUBRE	7. El manipulador de alimentos y sus normas. 8. Principios básicos en el manejo de alimentos seguros al comprar, transportar, almacenar y vender.	1 HORA
NOVIEMBRE	9. Rotulación- etiquetado de productos. 10. Enfermedades transmitidas por alimentos que don: ➢ Vías de transmisión ➢ Fuentes de transmisión ➢ Algunos ejemplos, orígenes y síntomas	2 HORAS

MADACA
Manipulación de Alimentos con Calidad

Metodología:

Se implementará Mediante Diapositivas, carteleras, piezas comunicativas actividades grupales, videos las cuales serán evaluadas al final de cada tema por medio de los pretest y protest.

Anexos

Resolución de hospital de Chapinero

Diploma del ingeniero de alimentos

Agradezco su atención a la presente

Cordialmente

HONORIO CARREÑO VANEGAS

Representante Legal

Grupo Madaca S.A.S

INGENIERO DE ALIMENTOS

RICARDO OSORIO ANGULO

Contacto: 3217564349

e-mail: rosorioangulo@gmail.com

PERFIL PROFESIONAL



A través de mi ejercicio profesional he adquirido experiencia en asesoría y supervisión de proyectos de Nutrición dirigidos a diferentes grupos de población verificando el cumplimiento de lineamientos y estándares técnicos, en educación alimentaria y vigilancia del estado nutricional de todos los grupos de población, en el diseño y elaboración de menús, así como en la evaluación de propuestas empresariales para licitaciones de oferta alimentaria para el sector educativo del distrito.

FORMACIÓN PROFESIONAL

INGENIERO DE ALIMENTOS
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA
Bogotá, febrero 28 de 1998

EXPERIENCIA LABORAL

PRODUCTIVIDAD EMPRESARIAL S.A.S.
15/02/2019 – 12/04/2019

Responsable de la coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en doce (12) municipios de Cundinamarca con el operador seleccionado para tal fin porparte de la Gobernación de Cundinamarca Alimentos y Servicios M.C. S.A.S.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
30/03/2017 – 30/01/2019
Encargada de las acciones encaminadas a brindar el apoyo y acompañamiento para el cumplimiento de los Estándares y Lineamientos Técnicos de Educación Inicial, específicamente en el componente Nutrición y Salubridad en los jardines infantiles asignados de la Secretaría de Integración Social de la localidad de Engativá.

SECRETARIA DISTRITAL DE EDUCACION
06/04/2017 – 20/06/2017
Responsable de la Evaluación Técnica nutricional de las Ofertas que se presentaron dentro del proceso de selección que se adelantó en el marco del Convenio Interadministrativo suscrito con Colombia Compra Eficiente para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

SECRETARIA DISTRITAL DE EDUCACION
22/11/2016 – 10/03/2017
Responsable de la Evaluación Técnica nutricional de las Ofertas que se presentaron dentro del proceso de selección que se adelantó en el marco del Convenio Interadministrativo suscrito con Colombia Compra Eficiente para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
15/02/2016 – 10/10/2016

Encargada de las acciones encaminadas a brindar el apoyo y acompañamiento para el cumplimiento de los Estándares y Lineamientos Técnicos de Educación Inicial, específicamente en el componente Nutrición y Salubridad en los jardines infantiles asignados de la Secretaría de Integración Social de la localidad de Engativá.

SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL
4/Febrero/2014 – 26/01/2016 (22 meses)

Responsable de las acciones dirigidas a la atención de los niños y niñas desde la gestación hasta los tres años y sus familias vinculadas a la modalidad de atención integral a la primera infancia en ámbito familiar de la localidad de Engativá; se adelantaron procesos de planeación y realización de encuentros educativos comunitarios en torno a la alimentación, el cuidado de la salud y la enfermedad, acompañamiento en el canje de bono de apoyo alimentario brindando orientación en la selección y adecuada manipulación de los alimentos a las familias. HOSPITAL PABLO VI BOSA
16/Enero/2012 – 28/Febrero/2014 (25 meses)

Desarrollo de acciones en Salud Pública dentro del programa Territorios Saludables de la administración Bogotá Humana, encaminadas a la Promoción de la Alimentación Saludable dando cobertura a todas las etapas del ciclo vital, dirigidas ala población con alta vulnerabilidad de la

localidad de Bosa; como parte de las actividades también se realizó gestión intrainstitucional e interinstitucional conentidades como ICBF, Secretaria de Integración Social, DILE, ONG y organizaciones comunitarias presentes en el territorio en el marco de la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional; de igual manera coordiné y dirigí el proceso de SISVAN ESCOLAR en el hospital así como la realización de Investigaciones Epidemiológicas de Campo dirigidas a niños, niñas, gestantes con malnutrición por déficit.

ORGANIZACIÓN SERVICIOS Y ASESORIAS LTDA.

20/Mayo/2011 – 31/Diciembre/2011 (7 meses)

Adelanté acciones de coordinación y ejecución de actividades de educación alimentaria y nutricional dentro del programa Salud Al Colegio de la Secretaria Distrital de Salud en la localidad de Bosa (Hospital Pablo VI Bosa), dirigidas a la comunidad educativa de instituciones públicas y privadas, así como la vigilancia alimentaria y nutricional de las tiendas escolares ubicadas en los establecimientos intervenidos.

HOSPITAL PABLO VI BOSA

22/Julio/2009 – 31/Mayo/2010 (10 meses)

Responsable de liderar la intervención ”Gestión para el mejoramiento de las condiciones de Seguridad Alimentaria y Nutricional en el Programa Salud a Su Casa (SASC)”, dentro del cual realicé visitas domiciliarias y gestioné apoyos alimentarios para familias vulnerables de la localidad, brindé capacitación en aspectos teóricos- prácticos relacionados con el área de alimentación y nutrición, diseñé y elaboré manuales de capacitación, apoyé el mantenimiento del Sistema de Gestión de la Calidad en la institución desde mi área de trabajo y elaboré informes periódicos de avances y resultados de las intervenciones realizadas.

GESTION Y CALIDAD EFICIENTE CTA

1/Octubre/2007 - 19/Junio/2009 (20 meses)

Encargada de la gestión, ejecución y cumplimiento de las actividades que comprenden las estrategias IAMI-IAFI-AIEPI en los centros de atención del Hospital Pablo VI Bosa. Apoyé el mantenimiento del Sistema de Gestión de la Calidad en la institución desde mi área de trabajo y elaboré informes periódicos de avances y resultados de las intervenciones realizadas. INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (Regional **Cundinamarca)**

12/septiembre/2006 - 15/Octubre/2007 (13 meses)

Encargada de la coordinación, ejecución y auditoria interna del Programa DesayunosInfantiles en el departamento de Cundinamarca; responsable de la programación y distribución mensual de la Bienestarina® para los diferentes programas del ICBF en el Departamento; a cargo de la vigilancia y control en el cumplimiento de los hallazgos de la Contraloría General de la República a los programas Desayunos Infantiles, Restaurantes Escolares y Hogares Comunitarios de Bienestar.

De igual manera, me desempeñé como profesional de apoyo en el área de nutrición en otros programas del ICBF, como son Juan Luis Londoño de la Cuesta, Restaurantes Escolares y Hogares Comunitarios de Bienestar.

CONGRESOS Y CURSOS DE ACTUALIZACIÓN

III Congreso de Lactancia Materna. Gobernación de Cundinamarca. 29,30 y 31agosto 2017.

Curso de inglés. Introductory II. Universidad Distrital de Bogotá. Agosto 2017.96 horas.

Simposio Lactancia Materna Una clave para el desarrollo sostenible. Agosto 2016.8 horas.

Formación en la estrategia "Entornos protectores y territorios seguros". 16 horas.Mayo de 2015. Alcaldía Mayor de Bogotá.

IV seminario de abordaje interdisciplinario de la obesidad. 15 horas. Mayo de 2015.FUNCOBES.

X Congreso Colombiano de Obesidad. FUNCOBES. 25 horas. 2 Agosto 2014.

XXVIII Congreso Anual Avances en Metabolismo y Soporte Nutricional. Cartagena deIndias. Asociación Colombiana de Nutrición Clínica. 1,2 y 3 de mayo de 2014.

Curso de actualización en Lactancia Materna. Hospital Occidente de Kennedy.8 horas. Septiembre de 2013.

IX Congreso Colombiano de Obesidad. FUNCOBES. 26 horas. Agosto, 2013.

Curso de formación virtual sobre Plan de Intervenciones Colectivas y Gestión Local.Universidad Nacional de Colombia. 50 horas. 2013.

Capacitación Atención Integral en Salud para adolescentes y jóvenes en Bogotá.Fondo de Poblaciones de las Naciones Unidas – UNFPA y SDS. 12 horas. 2012.

REFERENCIAS LABORALES

Angela Morales. Responsable Jardines Infantiles. Subdirección Local de IntegraciónSocial Engativa. Contacto: 3107433862.

Ángela Baquero. Nutricionista Referente SISVAN Red Noroccidente. Contacto:3208719244.

Erika Llano. Nutricionista Dietista. Corporación Juego y Niñez. Contacto:3138169833



RICARDO OSORIO ANGULO
CC. 79.048.521

hospital chapinero
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

RESOLUCION N. 302 DE 2014

Por la cual se autoriza a una persona como capacitador en manipulación higiénica de alimentos.

EL GERENTE DEL HOSPITAL CHAPINERO E.S.E
En uso de sus facultades estatutarias

CONSIDERANDO.

Que de acuerdo con el contrato 419 / 2006, la Secretaria Distrital de Salud, convino con el Hospital Chapinero E.S.E, autorizar a los interesados en realizar la capacitación de los manipuladores de alimentos en toda la jurisdicción del Distrito Capital.
Que en cumplimiento de lo dispuesto en al artículo tercero de la Resolución 378 de Mayo de 2012, para efectos de obtener su autorización presentó a esta entidad solicitud y los documentos correspondientes a la empresa **GRUPO MADACA S.A.S.** con NIT 900.421.933-8 en su condición de persona Jurídica representada legalmente por **HONORIO CARREÑO VANEGAS** con cédula de ciudadanía No. **19.427.535** relacionando a los siguientes profesionales:

NOMBRE	CEDULA	PROFESIÓN
RICARDO OSORIO ANGULO	79.048.521	INGENIERO DE ALIMENTOS
LUZ MYRIAM SOSA CUERVO	40.047.603	QUIMICO DE ALIMENTOS
MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS	19.115.680	MEDICO GIRUJANO

Que luego de verificarse el cumplimiento de los requisitos establecidos en la Resolución 378 de Mayo de 2012, según acta de revisión de documentos No. 4739 de fecha 11 de Noviembre de 2014, se comprobó que las personas relacionadas en el considerando anterior cumplen con los mismos.

Razón por la cual,

RESUELVE:

ARTICULO 1. Autorizar a la empresa **GRUPO MADACA S.A.S.** con NIT 900.421.933-8, persona Jurídica representada legalmente por **HONORIO CARREÑO VANEGAS** con cédula de ciudadanía No. **19.427.535**como capacitadores en manipulación higiénica de alimentos, a través de los siguientes profesionales:

NOMBRE	CEDULA	PROFESION
RICARDO OSORIO ANGULO	79.048.521	INGENIERO DE ALIMENTOS
LUZ MYRIAM SOSA CUERVO	40.047.603	QUIMICO DE ALIMENTOS
MARCO ALFREDO GALEANO ROJAS	19.115.680	MEDICO GIRUJANO

ARTICULO 2. La autorización de que trata el artículo anterior le permite ofrecer y desarrollar cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos y tiene una vigencia de dos (2) años según lo dispuesto en el artículo quinto de la Resolución 378 de Mayo de 2012.
ARTICULO 3. El incumplimiento reiterado de alguna de las obligaciones establecidas en el articulo cuarto de la Resolución 378 de Mayo de 2012 será causal de la suspensión de la autorización otorgada en la presente Resolución.
También será causal de suspensión, la no realización de cursos de capacitación en manipulación higiénica de alimentos por un periodo continuo de un (1) año, Según lo dispuesto en el articulo sexto de la Resolución 378 de Mayo de 2012
ARTICULO 4. La presente Resolución rige a partir de la fecha de expedición y contra la misma solo procede el recurso de reposición ante esta Gerencia.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D.C., a los 14 NOV 2014

DIRECCION ORIGINAL FIRMADO
GERENTE
HOSPITAL CHAPINERO
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO

JORGE ARTURO SUAREZ SUAREZ
GERENTE
Hospital Chapinero E.S.E

* Proyectó: Elcy P.
Digitó: Elsa S. / Sonia A.
Vobo: Sandra S. CSP

Powered by CamScanner

REPUBLICA DE COLOMBIA
Ministerio de Educación Nacional

UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

Decreto Ejecutivo No. 687, Mayo 6 de 1970

CONFIERE A

RICARDO OSORIO ANGULO

Cédula de ciudadanía Nº 79043521 del Barrio Boyacá - Engativá, Bogotá, D.E.

EL GRADO PROFESIONAL DE

INGENIERO DE ALIMENTOS

Cumplidos los requisitos estatutarios y reglamentarios, que lo acreditan para ejercer la profesión con base en la Ley

Santa Fe de Bogotá, febrero 28 de 1992

PRESIDENTA GOBIERNO SUPERIOR

Dr. h.c. Cs. Pol. LEONOR GARCIA DE ANDRADE
RECTORA

DEPARTAMENTO
DE INGENIERIA ALIMENTARIA

Ing. Alim. GUILLERMO S. SALAZAR GOMEZ
Director
PROGRAMA DE INGENIERIA DE ALIMENTOS

Dr. ENRIQUE CONTI BAUTISTA
SECRETARIO GENERAL

Alcaldía Mayor de Santa Fe de Bogotá

EL SECRETARIO DE EDUCACION

Radicado

Powered by CamScanner

ACTA N°02 "SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO"

FECHA: Bogotá D.C 22 de mavo de 2024

HORA: 4:30 p.m.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary.

TEMA: Socialización "***Plan de Saneamiento Básico***"

ASISTENTES: Responsable del servicio, asistente administrativo, profesionales en atención a la primera infancia, auxiliares en atención a la primera infancia, manipuladoras de alimentos y personal de aseo e higiene

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Socialización "***Plan de Saneamiento Básico***"
3. Firma acta

DESARROLLO:

Siendo las 4:30 p.m. del día 22 de Mayo del año en curso, se reúne la profesional en atención a la primera infancia MariLuz Jiménez con el equipo del Talento humano del Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo

los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

a. Programa de Limpieza y Desinfección:

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

- ✓ ***Limpieza*** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ ***Desinfección*** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los métodos de higienización que se deben emplear son los siguientes:

- ***Cepillado:*** se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- ***Aspersión:*** se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- ***Inmersión:*** puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

- ***Directa:*** generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

En cuanto a los ***métodos de limpieza*** se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Los ***agentes de limpieza*** 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
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- 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

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con ***implementos mínimos para la labor***, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en el jardín para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

- ✓ **Verde:** Salón, comedor, pasillos y áreas comunes.
- ✓ **Amarillo:** Cocina y recibo y almacenamiento de alimentos.
- ✓ **Rojo:** Baños
- ✓ **Negro:** Almacenamiento temporal de residuos.

b. Programa de Desechos Sólidos:

El Jardín Infantil maneja los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial. En las actividades propias se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Para la correcta segregación de los residuos generados, el Jardín Infantil cuenta con contenedores suficientes, de acuerdo con las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) los cuales cumplen con el código de colores establecido, el cual es: Blanco y Negro.

Los ***contenedores de color blanco*** deben tener una bolsa del mismo color donde se depositan residuos recuperables como: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal),tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores(café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y diskette.
*Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.

Los ***contenedores de color negro*** también deben tener una bolsa del mismo color en la que se depositarán los residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con

residuos de pollo o carne).

En cuanto al ***encapsulamiento de grasas y aceites derivados de la preparación de los alimentos,*** los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

c. Programa de Abastecimiento de Agua Potable:

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades del Jardín Infantil, donde se cuenta con un tanque de almacenamiento, que tiene la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Jardín Infantil Cofinanciado Villa Mary*** es de 1000 litros y se cuenta con un solo tanque. La periodicidad del lavado del tanque se realiza cada seis (6) meses. Además, el Jardín Infantil tiene estipulado un procedimiento, con el que cuenta con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.

En caso de no contarse con el suministro de agua, el Jardín Infantil adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques. Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

d. Programa de Control de Plagas:

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

- Roedores, como ratas y ratones.
- Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.
- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones

a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, el Jardín Infantil ha de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas.

Anexos: Registro fotográfico, formato de firmas de asistencia talento humano.

Elaboró: MariLuz Jiménez



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización Plan de Saneamiento 2. Lugar: Jardín Villa Mary 3. Fecha y hora: 24-Mayo 2024 4:30pm

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	RAFAEL COGOLLO AHUMEDO	9090315	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	rafaelcogolloa@yahoo.es	3124714926	
2	MIGUEL ANGEL LOPEZ PEÑUELA	79791532	J.I.C. VILLA MARY	Responsable del Servicio	Contratista	lopezmiguek78@gmail.com	3002366967	
3	LAURA CAMILA ESCOBAR ALDANA	1014292125	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lauracamila@hotmail.com	3103284062	
4	GRACE CAROLINA VARGAS FAJARDO	52983141	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	carograce2001@yahoo.com	3112493266	
5	JULIETH MELISSA RAMIREZ SILVA	1016059505	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	melirs1909@gmail.com	3186148501	
6	JULLY MILENA RODRIGUEZ VEGA	29543936	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	yulymrodriguez81@gmail.co	3144355490	
7	LILIANA MARGARITA ARQUEZ FERNAN	1.014.262.757	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	liliarquezfer@gmail.com	3102409643	
8	MARILUZ JIMENEZ BELTRAN	52985663	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	jimenezb1010@gmail.com	3144779209	
9	NINI JOHANNA DUARTE BARRIGA	52542846	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	ninijduarte@gmail.com	3107573893	
10	TATIANA ELIZABETH MURCIA DELGAD	1007708587	J.I.C. VILLA MARY	Profesional en atencion a la Primera Infancia	Contratista	elizabehtify@gmail.com	3163450920	
11	KAROL JULIANA HERRERA VIDES	1.004.094.874	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	Julianavides03@gmail.com	3244202703	
12	HERMAN CRUZ LIZETH TATIANA	1050964709	J.I.C. VILLA MARY	Auxiliar en atencion a la Primera Infancia	Contratista	lizethtatis08@gmail.com	3013777418	
13	MARIA IBETH GARAVITO CHAPARRO	51.953.268	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	karadeyuka2023@gmail.com	3102978807	
14	ZULEIMA SIERRA ANIBAL	1007664215	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	zuleimas421@gmail.com	3219719726	
15	YESICA PAOLA GONZALEZ GONZALEZ	6079772	J.I.C. VILLA MARY	Personal de Aseo e Higiene	Contratista	yesmaeljose965@gmail.com	3105799356	
16	TERCILIA MENDOZA HERNANDEZ	1085099264	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	tercimen@gmail.com	3144616753	
17	JANIS MARIA VERGARA BALASNOA	26203690	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	jannisver@gmail.com	3023721248	
18	ROCIO DEL CARMEN MORALES MESA	45469198	J.I.C. VILLA MARY	Personal de servicio de alimentos	Contratista	rociomoralesmeza@gmail.com	3229046375	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen ca[illegible]r confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asis[illegible]s y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la [illegible]581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA N° INDUCCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

FECHA: Bogotá, 23 de mayo 2024

HORA: 8:00 A 10:00 a.m.

LUGAR: Instalaciones Jardín Infantil Villa Mary

TEMA: Plan de capacitación

ASISTENTES: Talento Humano Asoben

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Aplicación de pre test
3. Descripción de conceptos

DESARROLLO:

Se da inicio a la jornada de inducción y capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura dentro de las instalaciones del Jardín, la capacitación fue dirigida por Denis Páez, quien da inicio realizando una evaluación de diagnóstico para conocer los conocimientos de cada uno de los participantes.

Al finalizar la evaluación diagnostico solicito al personal reunirse en grupos de 5 personas para realizar un trabajo grupal. En este trabajo debían dar definición a diferentes términos como: Microorganismos, Alimento, Alimento perecedero, Alimento contaminado, Alimento alterado, Adulterado, Alimento fraudulento, diferencia entre limpieza y desinfección. A medida que se va dando respuesta a los diferentes términos los asistentes interactúan mencionando lo que conocen sobre estas Buenas Prácticas de Manufactura, así se definieron cada uno de los términos resaltando la importancia de controla los microorganismos, aprender a manejar la temperatura y realizar una buena desinfección, además saber que los alimentos deben transitar por una seria de lugares que también se deben verificar desde cada uno de los roles que cumple todo el talento humano dentro de las instituciones

ANEXOS







