Lugar	Comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta.
Fecha	24/12/2024 Hora 2:30 pm
Tema	Capacitación Programa Control de plagas del Plan de Saneamiento Básico.
Desarrollo	**ASISTENTES:** Personal del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta ver planilla de asistencia. **OBJETIVO:** Socializar con el personal manipulador de alimentos el programa de control de plagas contenido en el plan de saneamiento básico instaurado en la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta, con el fin de afianzar los procesos y procedimientos llevados a cabo en el servicio de alimentos con la finalidad de prevenir y proteger todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y así evitar los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental. **METODOLOGIA:** Se convoca al personal manipulador de alimentos ya al técnico en gastronomía a la reunión mencionada, se entrega prueba pretest antes de iniciar la socialización del tema establecido y al finalizar el desarrollo de la temática se realiza la prueba postest y se da cierre a la reunión. **INTRODUCCIÓN:** En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el programa **CONTROL DE PLAGAS** cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa. La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa **HOGAR NAZARETH CHINAUTA.** Para lograr este fin es necesario cumplir los siguientes objetivos**:** -Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa. - Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa. -Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas. -Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere. -Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.

-Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión.
2. Pretest
3. Socialización del tema.
4. Postest
5. Cierre.

DESARROLLO:

Se inicia la socialización del tema con el desarrollo de algunos conceptos básicos como:

- **Control integral de plagas:** Es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.
- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.
- **Medidas preventivas:** Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.
- **Plaguicida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.
- **Vector:** Animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

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. Es importante mencionar que 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. Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad para ello es importante:* -Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura. - Revisar las aberturas de los marcos de las puertas. -Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas. -Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos. -Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado. - Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles. Por otra parte, es fundamental verificar si en la unidad de servicio se encuentran elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas. Al Culminar la capacitación se realiza prueba pos test con la finalidad de evaluar el nivel de comprensión del tema desarrollado. Se concluye que es importante continuar realizando adecuados procesos de limpieza y desinfección, así como realizar procesos de verificación de hermeticidad del área con la finalidad de inspeccionar las zonas en búsqueda de indicios que puedan confirmar la presencia o no de plagas en el servicio de alimentos. Se anexa registro fotográfico, listado de asistencia.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia anexo 1		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar realizando capacitaciones para el refuerzo de los programas del plan de saneamiento básico	Deisy Fonseca	Mes de Enero del 2025.
	Implementar y cumplir los temas socializados	Personal operarios área servicio de alimentos	Durante la operación del servicio.
Próxima reunión	Se programa para el mes de enero del 2025.		
Elaboró	Deisy Milena Fonseca Mateus.		

ANEXOS.

REGISTRO FOTOGRAFICO.

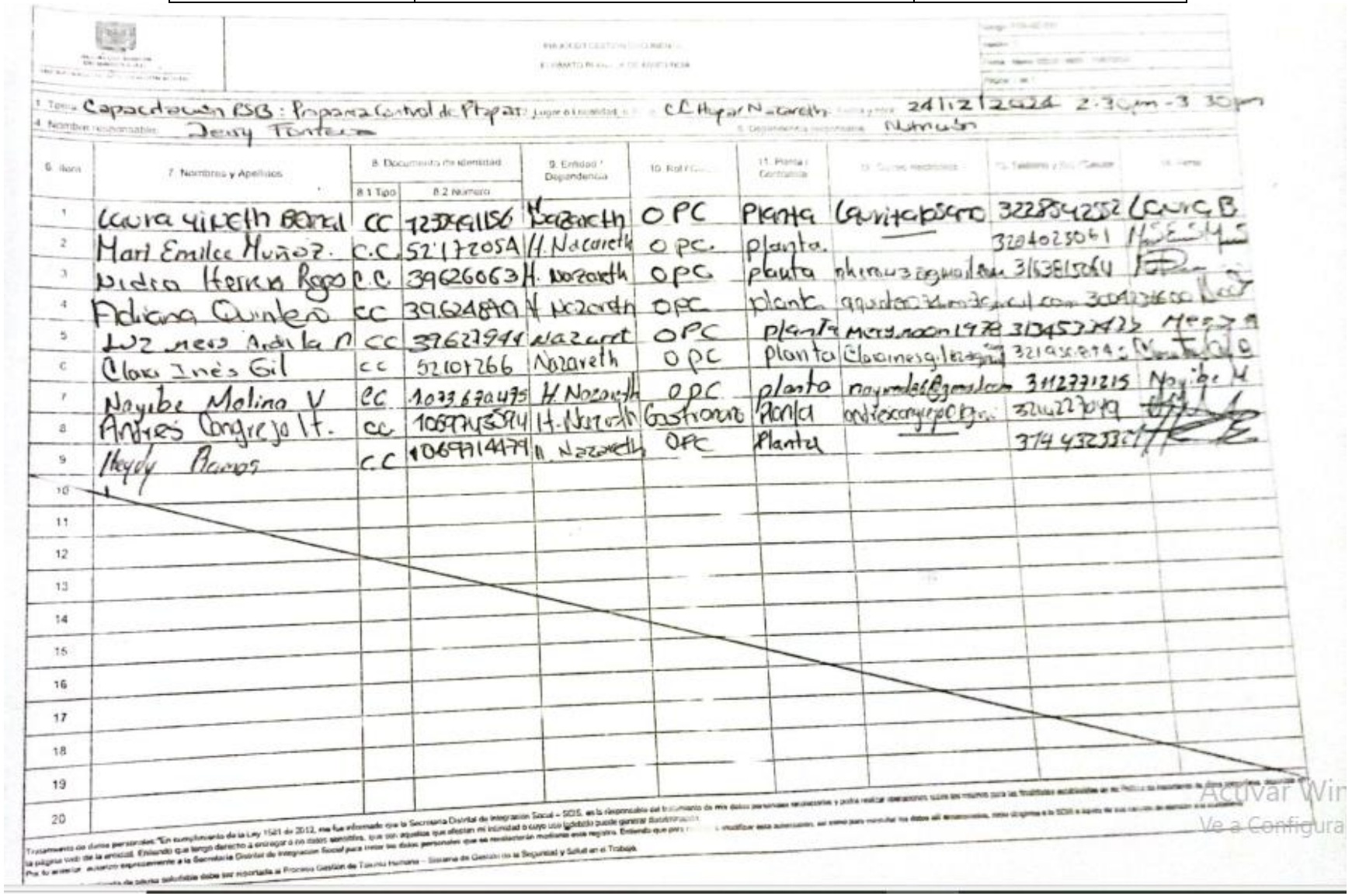




PRE TEST Y POS TEST.

PRE TEST	POS TEST
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	**PREGUNTAS Y RESPUESTAS**
1. Mencione 3 plagas que pueden ingresar al servicio de alimentos.	**1. Mencione 3 plagas que pueden ingresar al servicio de alimentos.**
Cucarachas, moscas, ratones.	Ratas, cucarachas, moscas.
Ratas, cucarachas, moscas.	Gorgojos, moscas hormigas.
Hormigas, moscas, ratones.	Hormigas, moscas, ratones.
Ratones, cucarachas, hormigas.	Moscas, ratones, gorgojos.
Gorgojos, moscas hormigas.	Cucarachas, moscas, ratones.
Moscas, ratones, moscas.	Moscas, ratones, moscas.
Moscas,ratones,gorgojos.	Moscas, ratones, gorgojos.
Hormigas, cucarachas, moscas.	Hormigas, cucarachas, moscas.
2.Mencione 3 acciones preventivas que haría usted para evitar la presencia de plagas.	**2.Mencione 3 acciones preventivas que haría usted para evitar la presencia de plagas.**
Realizar limpieza y desinfección, tapar los alimentos, mantener la puerta cerrada.	Limpieza y desinfección, revisar hermeticidad, evitar elementos que no se usen.
Mantener limpia la zona, realizar Fumigación.	lavar y mantener limpio, verificar empaques de los abarrotes, revisar espacios de las puertas y ventanas.
Limpieza de la cocina, evitar dejar alimentos regados, revisar tuberías.	Mantener los alimentos cubiertos, verificar que los sifones estén con tapa, revisar estado de angeos y ventanas.
lavar y mantener limpio, revisar ventanas y puertas.	Limpieza y desinfección, revisar hermeticidad, evitar guardar cajas de cartón y costales.
Revisar los rincones de la cocina, no almacenar elementos que no estén en uso.	Mantener los sifones con rejillas, revisar puertas y ventanas. Evitar guardar muebles y equipos que no se utilicen
Evitar acumular plásticos, cajas, lavar y desinfectar las áreas, revisar el estado de abarrotes.	Limpieza y desinfección, aplicar los formatos de presencia de plagas y de hermeticidad.

Evitar dejar acumular elementos sucios y en desuso, revisar el estado de puertas, ventanas y techos.	Limpieza y desinfección, revisar hermeticidad, evitar elementos que no se usen.
Mantener los alimentos almacenados de forma adecuada, evitar dejar residuos de alimentos en el piso y mesones.	Limpiar y desinfectar, verificar hermeticidad del lugar, evitar guardar elementos que no se les de uso
3.Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de 2 tipos:	**3.Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de 2 tipos:**
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo
Correctivo y preventivo	Correctivo y preventivo



1. Tema: Capacitación BSB: Preparación Control de Plagas Lugar o Modalidad: CC Hogar Nazareth Fecha y Hora: 24/12/2024 2:30pm - 3:30pm
4. Nombre responsable: Jenny Tordecilla 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Entidad / Dependencia	10. Rol / C...	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono / Ext. / Celular	14. Firma
1	Laura Yiseth Bernal	CC	1233611561	Nazareth	OPC	Planta	Laurita0[illegible]	3228542552	Laura B
2	Mari Emilce Muñoz.	C.C.	52172054	H. Nazareth	O pc.	planta.		3204023041	[illegible]
3	Nidia Herrera Rojas	C.C.	39626063	H. Nazareth	OPC	planta	nhrrera3[illegible]	3163815264	[illegible]
4	Adriana Quintero	CC	39624899	H. Nazareth	OPC	planta	aquintero[illegible]	3004236[illegible]	[illegible]
5	Luz Mery Ardila R	CC	37627944	Nazaret	OPC	planta	Mary.rocio1978	3134532425	[illegible]
6	Clara Inés Gil	CC	52101266	Nazareth	OPC	planta	Clarainesgil[illegible]	3219[illegible]	[illegible]
7	Nayibe Molina V	CC	1033670475	H. Nazareth	OPC	planta	nayimolina@gmail.com	3112771215	Nayibe M
8	Andrés Congrejo H.	CC	1069715894	H. Nazareth	Gastronomo	Planta	andrescongrejo@g[illegible]	3214272049	[illegible]
9	Heydy Ramos	CC	1069714479	H. Nazareth	OPC	Planta		3144323[illegible]	[illegible]
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 su 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 [illegible] modificar esta autorización, así como para conocer los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía. Nota: cualquier solicitud debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Docente de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Activar Win
Ve a Configura