ACTA

FECHA: Bogotá, enero, 30 de 2025.

HORA: 04:30 p.m. - 06:30 pm.

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado Celestin Freinet Rincón.

TEMA: Capacitación diligenciamiento de planillas, limpieza desinfección y residuos sólidos, almacenamiento.

ASISTENTES: Responsable del servicio, manipuladoras de alimento y personal de servicios generales.

DESARROLLO:

Se da inicio a la capacitación de diligenciamiento de planillas, limpieza desinfección y residuos sólidos, almacenamiento siendo las 4:30 pm, Se inicia la jornada de capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos y personal de servicios generales del Jardín Celestin Freinet realizando una evaluación previa; con el objetivo de reforzar los conocimientos sobre la correcta gestión de diligenciamiento de planillas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos y almacenamiento

Se presentó el formato de planilla SDIS y su correcta manera de llenado; el formato permite verificar las labores de limpieza y desinfección que se ejecutan en la unidad operativa de acuerdo con la guía adoptada en la tabla Numero 4, este formato esta programado para un mes, debe diligenciarse diariamente y nunca de forma anticipada, por el personal asignado, en la parte superior del formato, en la casilla No. 1 se debe diligenciar el nombre de la Unidad Operativa, con el mes de aplicación y el año vigente, en la casilla No. 2 se debe diligenciar el nombre completo de la persona que diligencia la lista de verificación; en la casilla No. 3 se indican 5 semanas de Lunes a Domingo, especificando los días de la semana; además se pueden verificar, día a día: L: Lunes, M: Martes, M, Miércoles, J: Jueves, V: Viernes, S: Sábado y D: Domingo; a la

Capacitador: Jairo Salamanca

CC 79554517

verificación se le debe dar una calificación de: 1 = ACEPTABLE Y 2 = NO ACEPTABLE y N.A.= No Aplica para los casos en donde no se requiere la realización del procedimiento, en la casilla No. 4, Áreas, alimentos, espacios, elementos a considerar, según la unidad operativa, verificamos si el inventario total de áreas se describe en esta columna, en la casilla No. 5 se indican cada una de las observaciones realizadas en la lista de verificación indicando el día y la semana en que ocurre la observación, en la casilla No. 6, se describen las acciones correctivas, que dan solución a cada una de las observaciones realizadas, en la casilla No. 7, se diligencia el nombre del o los responsables que realizaran, las acciones correctivas, hay que tener en cuenta que en la tabla No. 4 GUÍA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**,** se describen las frecuencias y su ejecución debe estar articulada con el personal de servicios generales; por eso al aplicar la verificación se debe tener en cuenta que no todos los días deben calificarse todas las áreas sino según su frecuencia.

Posteriormente se verifico el formato de residuos solidos teniendo en cuenta el instructivo para el diligenciamiento del mismo indicando lo siguiente: Los residuos generados durante la prestación de los servicios sociales, tanto los susceptibles a ser recuperados (que se encuentran en las bolsas blancas), como los no aprovechables serán pesados en el momento de la entrega a la empresa de aseo o al reciclador de oficio (respectivamente), y el resultado de esta actividad se consignará en este formato y debe estar en físico en el cuarto de almacenamiento.

Pasos para diligenciar el formato:

1. Diligencie todos los espacios en blanco solicitados por el formato de la siguiente manera:

a. Nombre de la unidad operativa: escriba el nombre completo de la unidad operativa que está reportando la generación de residuos.
b. Localidad: escriba la localidad en la cual está ubicada la unidad operativa.
c. Dirección: escriba la dirección actualizada en la cual se encuentra ubicada la unidad operativa.
d. Año: escriba el año actual en el que está reportando la generación de residuos entregados.
e. Fase de transición: seleccione con una X la fase en la que se encuentra según el PAIPAERS.
f. Mes: escriba el nombre del mes en el que está reportando la generación de residuos entregados.

2. Una vez halla diligenciado los campos mencionados anteriormente, inicie con la consolidación de la información solicitada. Para esto tenga en cuenta:

a. La columna que dice “DIA” tiene una numeración del uno (1) al treinta y uno (31), esto es para garantizar el diligenciamiento en cualquier día del mes de acuerdo a el (los) día (s) de entrega de los residuos.
   ESTAS COLUMNAS SE DILIGENCIARÁN, TENIENDO EN CUENTA EL COLOR DE LAS BOLSAS QUE SE PESAN.
   BOLSA DE COLOR BLANCA: hace referencia a todas las bolsas blancas de punto ecológico que se usan en una unidad operativa para el almacenamiento de residuos sólidos aprovechables como vidrio, plástico y metales, papel, cartón y revistas. Escriba en este espacio el resultado total obtenido del pesaje de los residuos de estas bolsa cada vez que se

entregue al reciclador de oficio o reciclador representante de la organización recicladora BOLSA DE COLOR NEGRA: hace referencia a todas las bolsas negras de los puntos ecológicos y demás que se usan en una unidad operativa para el almacenamiento de residuos sólidos no aprovechables Escriba en este espacio el resultado obtenido del pesaje de los residuos de esta bolsa cada vez que se entregue a la empresa de aseo de la zona.

b. Resumen mes C-NC: Debe diligenciar en esta celda si la unidad C (Cumplió) o NC (no cumplió) con la clasificación de los residuos.
c. En la celda denominada “TOTAL” se debe registrar la sumatoria total por cada columna de datos obtenidos durante el mes (bolsa blanca y bolsa negra) para cada mes.
d. Para las seis (6) celdas denominadas “FIRMA RESPONSABLE AMBIENTAL ” la persona encargada de garantizar el pesaje de residuos durante el mes, debe firmar en constancia de la veracidad de la información.

Se enseñaron las buenas prácticas de almacenamiento para evitar contaminación cruzada y deterioro de los materiales.

Se revisaron las condiciones de temperatura, humedad y ventilación necesarias para un almacenamiento seguro.

Se destacaron las normas de seguridad para la manipulación de productos químicos de limpieza.

Se realiza evaluación de los temas vistos, se realiza firma de planilla de asistencia y se da por finalizada la sesión a las 6:30 pm



Capacitador: Jairo Salamanca

CC 79554517

Anexos:

Elaboró:

Capacitador: Jairo Salamanca

CC 79554517

Tema: Educación Sanitaria Lugar: J.I.C.C. Rincon Fecha y hora: 30/01/2025

1	MARIA CRISTINA PATIÑO	1063489066	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	mariacristinapatiño1@gmail.com	3125539023	
2	MARTHA ORTIZ	52265839	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	Gonzalez11ortiz@gmail.com	3204156237	
3	LUZ ELENA MARTINEZ	45524375	J.I.C FREINET RINCÓN	MANIPULADOR ALIMENTOS	Luzemart.mart@gmail.com	3007258585	
4	DINA MARCELA VELOTH	52390524	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	velothdina@gmail.com	3003586563	
5	DORA OCHOA LEANDRO	51848756	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	Dorita1025@hotmail.com	3133513483	
6	LICCETE FORERO	52831831	J.I.C FREINET RINCÓN	SERVICIOS GENERALES	Liccethguzmar14@gmail.com	3194085643	

Powered by CamScanner

TOMi digital - Resumen de la clase

Clase	**Mod. 1 Manipulación Higiénica de Alimentos Celestin Freinet Piedra Verde enero 2025**	
Fecha	31/01/2025 23:30	Modo: Sin competencia
Total estudiantes	13 estudiantes	La clase respondió el
Total preguntas	11 preguntas	40%
Valoración de la clase	24% le gusta la clase	de las preguntas correctamente.

Resumen estudiantes

#	Estudiante	Correctas	Incorrectas	Sin contestar	Porcentaje
1	ingrid-escorciablanco	10	1	0	**91%**
2	luz-martinez47	10	1	0	**91%**
3	marcela-veloth	10	1	0	**91%**
4	maria-patio2	10	1	0	**91%**
5	ngela-luque	10	1	0	**91%**
6	johanna-forero	9	2	0	**82%**
7	dora-ochoaleandro	8	3	0	**80%**
8	martha-ortiz18	8	3	0	**80%**
9	maribel-perez5	8	2	1	**70%**
10	isila-berrocal	7	4	0	**64%**
11	enith-aviles	1	0	10	**9%**
12	claudia-perez33	0	0	11	**0%**
13	yileydys-barrosoguerra	0	0	11	**0%**

Resumen preguntas

SM: Selección múltiple - SU: Selección única - EP: Encuentra palabras - O: Ordenar - RT: Relacionar texto - RI: Relacionar imagen - CF: Completa la frase - FV: Falso o verdadero - PA: Pregunta abierta - RA: Respuesta alternativa

Tipo	Pregunta	Porcentaje	Correcto	Incorrecto	Sin contestar
SU	Por favor elige que es un alimento?	**59%**	10	0	3
SU	El Codex Alimentarius es?	**35%**	8	2	3
FV	Un Alimento que se contamino es apto para el consumo humano?	**47%**	10	1	2
SU	Los alimentos por clasificacion de riesgo son?	**47%**	10	1	2
SU	Loa alimentos según su tiempo de duración se clasifican?	**47%**	10	1	2
FV	Las Practicas Higiénicas y el uso de EPP son vitales an la inocuidad de un alimento?	**47%**	9	0	5
RT	Sobre los Primeros 5 principios básicos de Buenas practicas de manipulación.	**12%**	3	6	4
O	Como dosificar el hipoclorito de sodio, marcas clorox o blancox que vienen al 5.25% de concentración ordena de menor a mayor concentración de hipoclor	**24%**	6	4	3
FV	Los residuos mal manejados pueden atraer plagas a fuentes de alimentación?	**47%**	10	1	2
SU	La clasificacion adecuada de mis basuras es?	**35%**	8	2	3
SU	La mejor manera de no tener plagas es?	**41%**	8	1	4

NOTA: LA CAPACITACION CUMPLE Y CORRESPONDE A LO ESTIPULADO EN EL CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACION ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE EN LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTICULOS 12 Y 13 Y EN MATERIAL PARA LA PRIMESA FECHA QUE CORRESPONDE A UNA HORA POR TEMA SEGUN LO DICE EL CRONOGRAMA EN SU COLUMNA INTENSIDAD HORARIA PARA UN TOTAL SEGUN EL CRONOGRAMA Y EL MATERIAL VISTO DE 4 HORAS Y DE LA ADAPTACION QUE INTERPRETO SDIS DE LA NORMA EN PROYECTO 9018 BOGOTA TE NUTRE

C&S BPM SAS

Nit. 900858587-9



Representante Legal

TOMi digital - Resumen de la clase

Clase	**Nutricion y Salubridad Estándar SDIS Piedra Verde rincón**	
Fecha	30/01/2025 23:30	Modo: Sin competencia
Total estudiantes	10 estudiantes	La clase respondió el
Total preguntas	8 preguntas	58%
Valoración de la clase	38% le gusta la clase	de las preguntas correctamente.

Resumen estudiantes

#	Estudiante	Correctas	Incorrectas	Sin contestar	Porcentaje
1	luz-martinez47	8	0	0	**100%**
2	dora-ochoaleandro	7	1	0	**88%**
3	isila-berrocal	7	1	0	**88%**
4	johanna-forero	7	1	0	**88%**
5	maribel-perez5	7	1	0	**88%**
6	enith-aviles	6	2	0	**75%**
7	marcela-veloth	6	2	0	**75%**
8	yadid-monts	6	1	1	**75%**
9	maria-patio2	6	1	1	**75%**
10	martha-ortiz18	5	2	1	**63%**

Resumen preguntas

SM: Selección múltiple - SU: Selección única - EP: Encuentra palabras - O: Ordenar - RT: Relacionar texto - RI: Relacionar imagen - CF: Completa la frase - FV: Falso o verdadero - PA: Pregunta abierta - RA: Respuesta alternativa

Tipo	Pregunta	Porcentaje	Correcto	Incorrecto	Sin contestar
FV	Es la alimentación importante para el sano desarrollo y crecimiento de un niño de 0 a 5 años?	**69%**	9	0	4
FV	El diligenciar los formatos adecuadamente permite?	**69%**	9	0	4
SU	Cuales Grupos etarios manejamos en la primera infancia?	**62%**	8	1	4
FV	Un niño de o a 1 año como lo mismo que un niño de 3 a 5 años?	**62%**	8	1	4
SU	Es obligatorio aplicar las Buenas Practicas de Manipulación en el servicio de alimentos del jardín?	**69%**	9	0	4
RT	Clasificación de grupos etarios porción servida	**46%**	6	1	6
FV	Para la prestación del servicio se debe alistar todo lo necesario antes de empezar?	**69%**	9	0	4
SM	Las Practicas Higiénicas son?	**23%**	3	6	4
CF	Es la "limpieza" y "desinfecion" de áreas, "alimentos", utensilios, superficies y equipos una "practica" responsable!	**62%**	8	1	4

NOTA: LA CAPACITACION CUMPLE Y CORRESPONDE A LO ESTIPULADO EN EL CRONOGRAMA DEL PLAN DE CAPACITACION ESTABLECIDO POR LA AUTORIDAD COMPETENTE EN LA RESOLUCION 2674 DE 2013 ARTICULOS 12 Y 13 Y EN MATERIAL PARA LA PRIMESA FECHA QUE CORRESPONDE A UNA HORA POR TEMA SEGUN LO DICE EL CRONOGRAMA EN SU COLUMNA INTENSIDAD HORARIA PARA UN TOTAL SEGUN EL CRONOGRAMA Y EL MATERIAL VISTO DE 4 HORAS Y DE LA ADAPTACION QUE INTERPRETO SDIS DE LA NORMA EN PROYECTO 9018 BOGOTA TE NUTRE

C&S BPM SAS

Nit. 900858587-9



Representante Legal