Lugar	Centro de cuidado Transitorio Quiroga.
Fecha	20/03/2025 – 12:30 pm
Tema	Realizar capacitación a las operarias de cocina y personal de servicios generales del centro de cuidado transitorio Quiroga en Programa de limpieza y desinfección.
Desarrollo	Se da inicio a la capacitación con un saludo de bienvenida a la sesión en donde se abordará el programa de limpieza y desinfección que hace parte del plan de saneamiento de la unidad operativa. Se abordan conceptos básicos de: **Objetivo programa de limpieza y desinfección:** Su objetivo principal es garantizar que todas las áreas se encuentren higienizadas (limpias y desinfectadas), con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir enfermedades de origen microbiano. El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, ambientes, equipos y personal. **Limpieza:** Es el proceso de remoción de suciedad, residuos de alimento, grasa u otros. Agentes de limpieza: - Detergentes - Limpiadores en polvo - Limpiadores abrasivos: removedor Desinfección: Es la reducción por medio de agentes químicos y/o físicos del número de microorganismos en el ambiente, a un nivel que no comprometa la inocuidad o las propiedades del producto. **LIMPIEZA DE SUPERFICIES QUE NO ESTAN EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS** **Estas superficies incluyen:** • Exterior del refrigerador, estufa y las uniones del refrigerador (juntas). • Campana extractora • Llaves de los lava platos • Techos, pisos y paredes **IMPORTANCIA DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCION** • Minimiza los riesgos de contaminación de los alimentos durante las etapas de proceso. • Aumenta la vida útil y eficiencia del equipo. • Reduce la infestación por plagas y el riesgo de presencia de microorganismos causantes de enfermedades alimentarias. • Crea buenas costumbres de limpieza en el personal. • Aumenta la confianza de los consumidores.

LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS COMUNES

Las áreas comunes a las cuales se les realiza limpieza y desinfección son:

- Comedor
- Pasillos y escaleras
- Baños
- Zonas verdes
- Oficinas
- Entre otros encontramos: cuarto de residuos sólidos y lavandería.

Se finaliza la sesión con la aplicación del Post Test de pregunta abierta y falso – verdadero y selección, que reforzará los conocimientos construidos con el tema del día, se termina la capacitación siendo las 1:25 pm.

Se anexa registro fotográfico y listado de asistencia FOR GD 023.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Enyi Viviana Caro Garzón.	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Sandra Sarmiento	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Yelitza Artigas	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	Orfaneris Arias	Operaria de Cocina	Cuidado transitorio Quiroga
	María Helena Torres	Servicios generales	Cuidado transitorio Quiroga
	Luzmila Mercedes Osorio Jiménez	Servicios generales	Cuidado transitorio Quiroga
	Yuris Miranda	Servicios generales	Cuidado transitorio Quiroga
	Karen Margarita de la Ossa Larios	Servicios generales	Cuidado transitorio Quiroga

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar con los procesos y procedimientos del programa de limpieza y desinfección diariamente.	Operarias de cocina y servicios generales.	De inmediato
Próxima reunión	Abril 2025		
Elaboró	Lyna Olarte Arias – Nutricionista.		

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

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: Programa de limpieza y desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: CCT. Quiroga 3. Fecha y hora: 20 de marzo - 2025

4. Nombre responsable: Lyna Olarte A. 5. Dependencia responsable: Nutrición.

6. Item	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	Sandra Sarmiento	cc	52'237497	CCT	O. cocina	contrato	Sandra Sarmiento 1276@gmail.com	3104173763.	[signature]
2	Enriviviana caro 6	cc	1073426411	CCT	O. cocina	contrato	Enriviviana caro 6 ana@gmail.com	1073426411	Enriviviana
3	Yelitza Artigas.	PT	7017804	CC.T.	O. Cocina	contrato	artigasyelitza883@gmail.com.	3012788198	[signature]
4	Karen de la Ossa	C.C	53098443	C.C.T.Q	S. Generales	contrato	ana16-25@hotmail.com	3223234668	[signature]
5	Iuzmila Osorio	cc-	49697893	C.C.T.Q	Aseo	Contrato	Iuzmila osorio 1977@gmail.com	3208136121	Iuzmila. O.
6	Maria Torres	cc	52240052	cc TQ	Aseo.	Contrato	ctquiroga8226@hotmail.com.	3157470673	Maria T.
7	Orfaneris Anas	cc	23225413	CC. TQ	O. Cocina	Contrato	ctquiroga8226@hotmail.com	3187596661	Orfaneris
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.