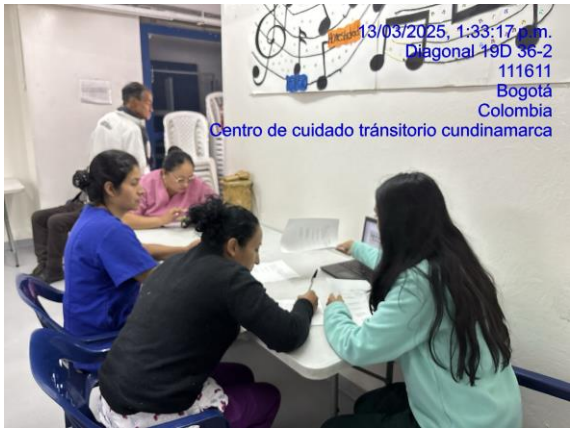
Lugar	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO CUNDINAMARCA		
Fecha	13 de marzo 2025, 1:30 pm		
Tema	Capacitación PS: Plan de sanemiento como pilar de seguridad alimentaria		
Desarrollo	Se extendió una invitación al personal de servicios generales del CCT Cundinamarca con el objetivo de socializar los factores que inciden en el proceso de desinfección dentro del Plan de Saneamiento Básico (PSB) del centro. La sesión fue dirigida por la nutricionista del CCT Cundinamarca. El objetivo de esta capacitación fue sensibilizar al personal de servicios generales sobre la importancia del **Plan de Saneamiento** como un componente fundamental en la seguridad alimentaria y nutricional. Durante la sesión, se abordaron varios temas clave para comprender el impacto directo de las buenas prácticas de saneamiento en la calidad y seguridad de los alimentos. Se explicó el término **seguridad alimentaria y nutricional**, el cual se refiere a la disponibilidad, el acceso, el uso adecuado y la estabilidad de los alimentos, de manera que se garantice que las personas puedan consumir alimentos suficientes, seguros y nutritivos para mantener una vida saludable. El **Plan de Saneamiento** es esencial para garantizar la seguridad alimentaria, ya que ayuda a prevenir la contaminación de los alimentos durante su manipulación y distribución. Implementar este plan no solo protege la salud de los consumidores, sino que también asegura la calidad nutricional de los alimentos, evitando enfermedades transmitidas por alimentos contaminados. La correcta implementación del plan contribuye a mantener altos estándares de higiene en cada paso del proceso alimentario. El personal de **servicios generales** juega un rol fundamental en la implementación efectiva del Plan de Saneamiento. Son responsables de llevar a cabo las tareas de limpieza, desinfección y manejo de residuos, y de asegurarse de que las áreas de trabajo estén en condiciones óptimas para la preparación y almacenamiento de alimentos. Se anexa formato de asistencia FOR-GD-023, registro fotográfico.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Vanessa Barrantes	Nutricionista	CCT Cundinamarca
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	ninguno	ninguno	ninguno
Próxima reunión	No se establece próxima reunión		
Elaboró	Vanessa Barrantes Martínez		

EVIDENCIA FOTOGRAFICA	Nombre de la actividad:
Responsable: Vanessa Barrantes Martínez **Fecha:** 13 de marzo del 2025	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
	
	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.

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: Capacitación PS: Rol en la seguridad alimentaria 2. Lugar o Localidad o Sede: Cundinamarca 3. Fecha y hora: 13 marzo 2025

4. Nombre responsable: Vanessa Barantes 5. Dependencia responsable: Nutrición

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	Katherine Caballero R.	CC	52936999	CCT Cundinamarca	S.G	Contratista		3152071140	Katherine
2	YULI RUIZ.	CC.	1.013.788491	cundinamarca	S.G	contratista		3138809000	
3	Nhorma Lorena P.	CC	1110.117385	CCT cundinamarca	S.G.	contratista		3175784496	
4	Beatriz Lejuzemón	CC	1013618967	CCT cundinamarca	SG	contratista		3125016790	
5	Cesar Leonardo Ramirez	CC	80177139	CCT cundinamarca	SG	Contratista		3013158165	
6	Vanessa Barantes	CC	1018491016	CCT Cundinamarca	Nutricionista	Contratista		3202594539	
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Powered by CamScanner

40

TEST INICIAL	
Nombre:	Kathonne Caballero Rodriquez.
Fecha	13-03-25.
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Es un plan para prevenir la contaminación
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	abastecamiento de agua control de plagas. limpieza y decinfección Basuras
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	Mantener limpio y desinfectado para prevenir Enfermedades
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Evitar Enfermedades
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Mantener todo desinfectado para prevenir Bacterias.

Powered by CamScanner

2,5

TEST INICIAL	
Nombre:	NHonda lorena Paéz O.
Fecha	13-03-2025
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	es la organización donde va cada base de los residuos etc. X
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	Nombramiento sacar basuras, hacer las desinFEcciones, para evita que los ratones y cucarachas se alimenten. 0,5
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	La Seguridad alimentaria es tener Buena manipulacion en los alimentos cojarlo con las manos limpias y manteniendolos en su lugar. X
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	la importancia de implemar es que si tenemos todo en su Debido lugar y limpio nos evitamos que ingresen Plagas y rodedor ✓
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Mantener al dia el Centro, haciendo su Debido aseo y dessinfec ones evitando los animales. ✓

Powered by CamScanner

30

TEST FINAL	
Nombre:	Oscar Leonardo Ramirez
Fecha	13-03-2025.
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Guia que se usa para limpieza y desinfección.
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	Basuras
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	Seguir las buenas practicas para el buen funcionamiento.
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Evitar algun tipo de Enfermedad o intoxicación.
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Velar por las medidas para mantener las areas limpias.

Powered by CamScanner

1.0

TEST INICIAL	
Nombre: Beatriz Leguizamon	Beatriz Leguizamon
Fecha	13-03 2024
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	es
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	buen estado de.
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	.
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	ayudar a pasar los alimento y garantizar buen estado de los alimentos

Powered by CamScanner

3,5

TEST INICIAL	
Nombre:	Yuli Prieto
Fecha	13-Marzo/25.
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Actividad programada para cumplir una (con programa) actividad propuesta.
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	Abastecimiento. Desinfecion. botar basuras. 0,5
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	seguir unos protocolos de seguridad en el manejo de los alimentos. ✓
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Para evitar y propagar infecciones y bacterias. ✓
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Utilizar los debidos epp y lavado de manos. ✓

Powered by CamScanner

40

TEST FINAL	
Nombre:	Kathenne Caballero Rodriguez
Fecha	13-03-25.
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Es un plan para prevenir La contaminacion
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	Control de plagos Abastecimiento de agua Limpieza y deanfeccion Control de residuos Solidos.
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	Mantener limpio y desinfectado para prevenir Enfermedades
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Evita Enfermedades.
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Grarantizar una Alimentación Saludable.

Powered by CamScanner

2,5

TEST FINAL	
Nombre:	Nhorida Lorena Poez o.
Fecha	13-03-205.
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Conjunto de acciones y Procedimientos, y seguros de un plan para Evitar la Contaminación
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	basuras Abastecimiento de agua limpieza y Desinfeccion Residuos Solidos
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	Que si no Estan en las instalaciones en buenas condiciones no se Puede tener buena Alimentación
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	la Implementacion. Un mantenimiento
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	mantenimiento Conjuntivo

0,5

Powered by CamScanner

30

TEST FINAL	
Nombre:	Oscar Lorenzo Ramirez
Fecha	13-03-2025.
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Esto que se usa para limpieza y desinfección.
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	Basuras
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	Seguir las buenas practicas para el buen funcionamiento.
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Evitar algun tipo de Enfermedad o intoxicación.
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Velar por las medidas para mantener las areas limpias.

Powered by CamScanner

2,5

TEST FINAL	
Nombre:	Beatriz Leguizamón
Fecha	13-03-2025
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Consunto de acciones y Protedimiento seguros Para limentación ✓
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	basuras avaticimiento de agua Potable 0,5
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	Grantizar ona limentacion dina X
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Es la Implementacion de mantenimiento X
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	mantenimiento. buen estado ✓

Powered by CamScanner

4,5

TEST FINAL	
Nombre: Yuri Ruiz.	
Fecha 13-Marzo 125.	
Profesional responsable	Vanessa Barrantes
Capacitación Plan de saneamiento	Plan de saneamiento como pilar de la seguridad alimentaria
Responda según sus conocimientos	
1. QUE ES EL PLAN DE SANEMIENTO	Es un plan para realizar una buena desinfección.
2. CUALES SON LOS PROGRAMAS QUE LO COMPONEN	Limpieza y desinfección control de placar. Aguas. 0,5
3. QUE ES SEGURIDAD ALIMENTARIA	para mantener un ambiente controlado y saludable para evitar enfermedades.
4. CUAL ES LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL PLAN DE SANEAMIENTO EN LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Implementar un ambiente sano y dar una buena alimentación.
5. CUAL ES EL ROL DEL PERSONAL DE SEVRICIOS GENERALES PARA GARANTIZAR LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	Implementación mantenimiento continua. realizando tareas.

Powered by CamScanner