Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth
Fecha	16/04/2025 02:30 pm - 03:30 pm
Tema	Plan de saneamiento. Programa 3. Control de Plagas
Desarrollo	Se realizo la socialización del Plan de saneamiento. Programa 3. Control de Plagas, en dos (2) sesiones **Sesión 1:** 14-04-2025: de 02:30 pm a 03:30 pm (Servicios generales) **Sesión 2:** 16-04-2025: de 02:30 pm a 03:30 pm (Operarios de cocina) Antes de iniciar con la socialización, se aplicó un pretest a los participantes, el cual se adjunta en los anexos de esta ayuda de memoria. Posteriormente, se dio inicio a la sesión con la introducción al Plan de Saneamiento, en la que se recordaron los cuatro programas que lo componen: 1. Programa de Limpieza y Desinfección 2. Programa de Residuos 3. Programa de Control de Plagas 4. Programa de Abastecimiento de Agua Potable La actividad se realizó de manera presencial en el comedor de funcionarios, utilizando material didáctico que fue compartido previamente por los diferentes grupos de WhatsApp. Al inicio de la sesión, se aplicó un pretest para medir los conocimientos previos de los participantes respecto a los programas del Plan de Saneamiento y, específicamente, sobre el control de plagas. Se realizo la socialización el Programa 3. Control de Plagas, se explicó de manera detallada: Importancia del control de plagas: Se destacó el riesgo que representan insectos y roedores en ambientes de cocina y áreas comunes, por ser potenciales transmisores de enfermedades. **Frecuencia de intervenciones:** **Fumigación general del hogar:** Se realiza de forma semestral (cada seis meses) a través de empresas especializadas, garantizando un control integral. **Controles trimestrales:** Cada tres meses, se efectúan inspecciones y tratamientos de control de plagas, incluyendo monitoreo de áreas críticas y registro de hallazgos. **Técnicas preventivas para el control de plagas:** Se abordó la importancia de mantener áreas limpias y libres de desechos, enfatizando el uso adecuado de contenedores de basura con tapa hermética y su disposición en áreas específicas. Se explicó cómo el almacenamiento correcto de alimentos y materiales puede prevenir la aparición de plagas, destacando la importancia de realizar inspecciones periódicas en bodegas y áreas de cocina.

Se detalló la relevancia de sellar grietas y espacios que puedan servir de entrada para plagas, así como el monitoreo regular de áreas susceptibles.

Fumigación y controles regulares:

Se reiteró que el hogar cuenta con un cronograma semestral de fumigación integral llevado a cabo por empresas especializadas.

Se explicó también la importancia de complementar estas medidas con controles preventivos regulares, como la instalación de trampas, el uso de repelentes naturales y la implementación de prácticas ecológicas que reduzcan los riesgos de infestaciones futuras.

Formatos relacionados:

Se mencionaron y explicaron los formatos que se diligencian en el marco del Plan de Saneamiento – Programa de Control de Plagas:

- Formato inspección de la presencia de plagas (FOR-PSS-066)
- Formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalaje y empaque (FOR-PSS-067)
- Formato lista verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068)
- Formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)
- Formato verificación de hermeticidad (FOR-PSS-071)

Estos formatos permiten evidenciar las acciones de inspección, control y prevención realizadas, así como facilitar la toma de acciones correctivas oportunas.

Evaluación:

Al finalizar la sesión, se aplicó un postest para medir el grado de aprendizaje y comprensión de los temas socializados, evidenciando un aumento en el nivel de conocimientos respecto al manejo y control de plagas.

Conclusión:

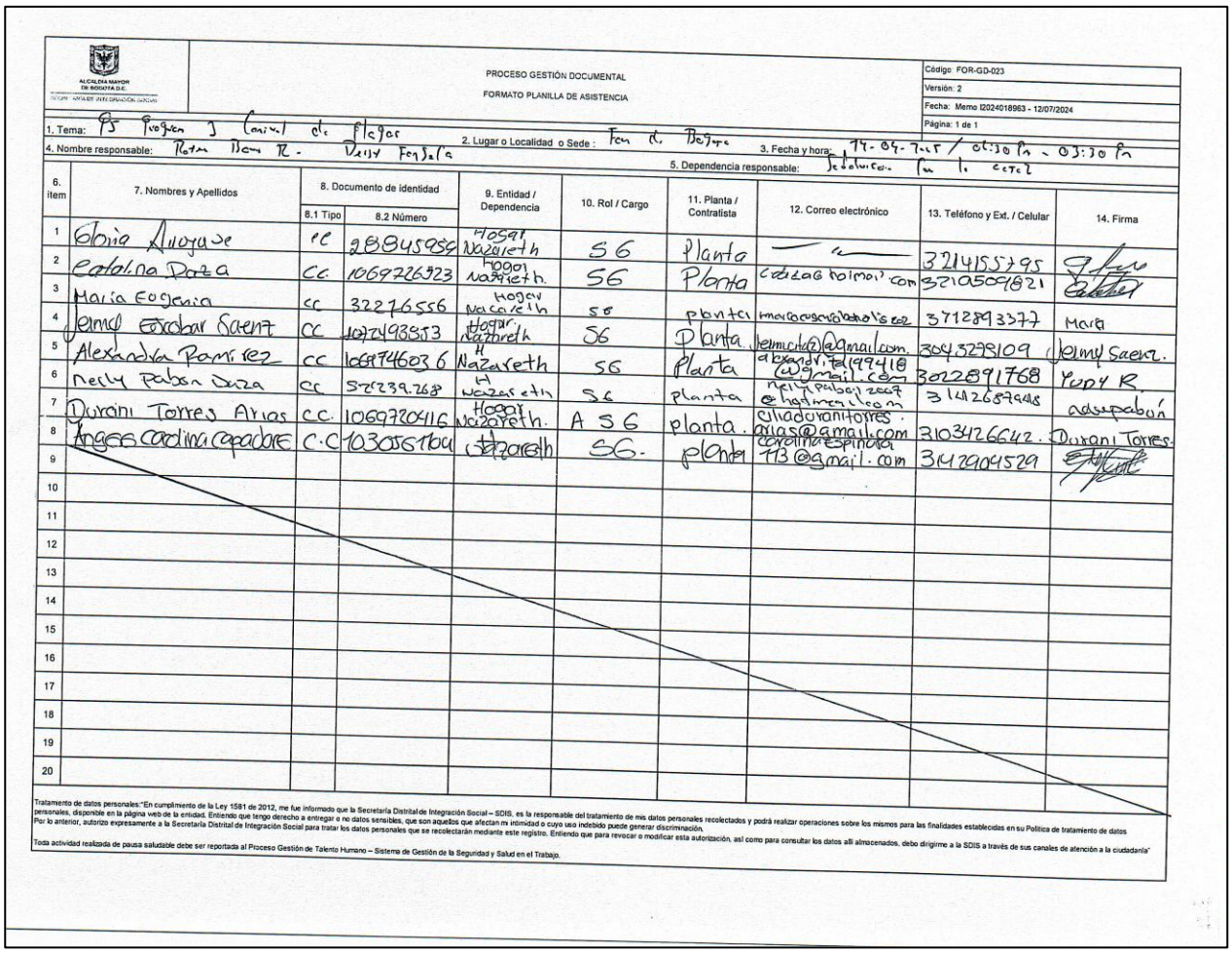
La actividad permitió reforzar en el personal la importancia del control de plagas como parte fundamental de las condiciones higiénico-sanitarias del hogar. Se logró sensibilizar sobre la corresponsabilidad de todos los trabajadores en la prevención, detección y control de plagas, fortaleciendo el compromiso institucional con la salud pública y la calidad en la prestación del servicio.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	María Rubiela Giraldo Gallego	Coordinadora	CCC Hogar Nazareth
	Royer Alberto Barrios Ramírez	Responsable ambiental	CCC Hogar Nazareth

	Deisy Milena Fonseca Mateus	Nutricionista	CCC Hogar Nazareth
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Implementar y cumplir todos los temas socializados y tratados	Talento humano	Todos los días
Próxima reunión	Mayo 2025		
Elaboró	Deisy Milena Fonseca Mateus y Royer Alberto Barrios Ramírez		

ANEXOS SESIÓN 1: 14-04-2025

PLANILLA DE ASISTENCIA



ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
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: PS Progreso y Control de Flujos 2. Lugar o Localidad o Sede: Fem d. Bosque 3. Fecha y hora: 14-04-2025 / 01:30 Pm - 03:30 Pm
4. Nombre responsable: Yeimy Karina R. - Nelly Forero 5. Dependencia responsable: Subdirección Fem d. Bosque

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	Gloria Arroyave	rc	28845959	Hogar Nazareth	S6	Planta	—	3214557795	
2	Catalina Daza	Cc	1069726923	Hogar Nazareth	S6	Planta	catdaza@hotmail.com	3210509821	
3	María Eugenia	cc	32276556	Hogar Nazareth	S6	planta	mariaeugeniaalzate@hotmail.com	3128933377	María
4	Jeimy Escobar Saenz	cc	1072493853	Hogar Nazareth	S6	Planta	jeimyesa@gmail.com	3043298109	Jeimy Saenz.
5	Alexandra Ramírez	cc	1069746036	Hogar Nazareth	S6	Planta	alexandra.ramirez1994@gmail.com	3022891768	Yudy R.
6	Nelly Pabon Daza	cc	52239.268	Hogar Nazareth	S6	planta	nelypabon2009@hotmail.com	3142689448	adespabón
7	Durani Torres Arias	cc	1069720416	Hogar Nazareth	A S6	planta	silvadoranitorres.arias@gmail.com	3103426642	Durani Torres.
8	Angeles Cardina Capacho	C.C	1030561604	Hogar Nazareth	S6.	planta	coordinacionespinosa113@gmail.com	3142904529	
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimento 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.

REGISTRO FOTOGRÁFICO



PRE TEST



PLAN DE SANEAMIENTO

8 respuestas

Publicar datos de análisis

Nombre completo

8 respuestas

- Catalina Daza Fernández
- Yudy alexandra ramirez moreno
- Angee Carolina capador espinosa
- Jeimy Fabiola escobar Sáenz
- Nelly esperanza pabon daza
- Gloria arroyave
- Cilia Durani Torres Arias
- Maroa Eugenia Bonolis

Copiar

¿Cuántos programas tiene el Plan de Saneamiento?

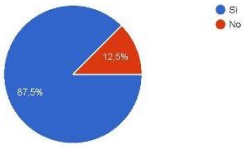
8 respuestaa



Copiar

¿Sabe como se realiza el control de plagas dentro del hogar?

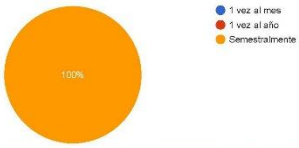
8 respuestas



Copiar

¿Cada cuanto el hogar realiza la fumigación general?

8 respuestas



Nombre los 4 programas del Plan de Saneamiento

8 respuestas

- Desinfección .control de plagas.agua potable.recidos sólidos y líquidos
- Limpieza desinfección agua potable residuos sólidos y liquidos control de plagas
- Desinfección,control de plagas, residuos sólidos y líquidos.afua potable
- Desinfección y limpieza. Control de plagas. Agua potable desechos sólidos y líquidos .
- Programa de desinfección y limpieza programa control de plagas programa de desechos sólidos liquidos programa de agua potable
- Agua potable limpieza y desinfección control de plagas recidus sólidos
- Desinfección y limpieza,control de plagas,programa de residuos sólidos,agua potable
- Desinfección. Control de plagas agua potable residuos sólidos y liquidos limpieza y desinfeccion

Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

POS TEST



PLAN DE SANEAMIENTO

8 respuestas

Publicar datos de análisis

Nombre completo

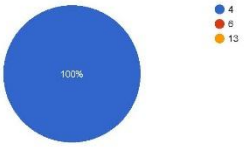
8 respuestas

- Nelly esperanza pabon daza
- Angee Carolina capador espinosa
- Jeimy Fabiola escobar Sáenz
- Catalina Daza Fernández
- Yudy Alexandra Ramírez moreno
- María Eugenia Bonolis
- Gloria arroyave
- Cilia Durani Torres Arias

Copiar

¿Cuántos programas tiene el Plan de Saneamiento?

8 respuestas



Copiar

¿Sabe como se realiza el control de plagas dentro del hogar?

8 respuestas



Copiar

¿Cada cuanto el hogar realiza la fumigación general?

8 respuestas



Nombre los 4 programas del Plan de Saneamiento

8 respuestas

- Limpieza y desinfección control de plagas programa de desechos sólidos y líquidos programa agua potable
- Desinfección,control de plagas,alcantarillado,residuos sólidos y líquidos
- Agua potable... Residuos sólidos y líquidos ... Control de plagas ... Limpieza y desinfección
- Limpieza y desinfección.control de plagas.agua potable.recidos sólidos
- Limpieza desinfección
Control de plagas
Agua potable
Desechos sólidos y líquidos
- Agua potable.. residuos solidos y liquidos ..control de plagas ...limpieza y desinfección
- Limpieza y desinfección agua potable residuos sólido control de plagas
- Limpieza y desinfección, control de plagas,plan de residuos sólidos,agua potable

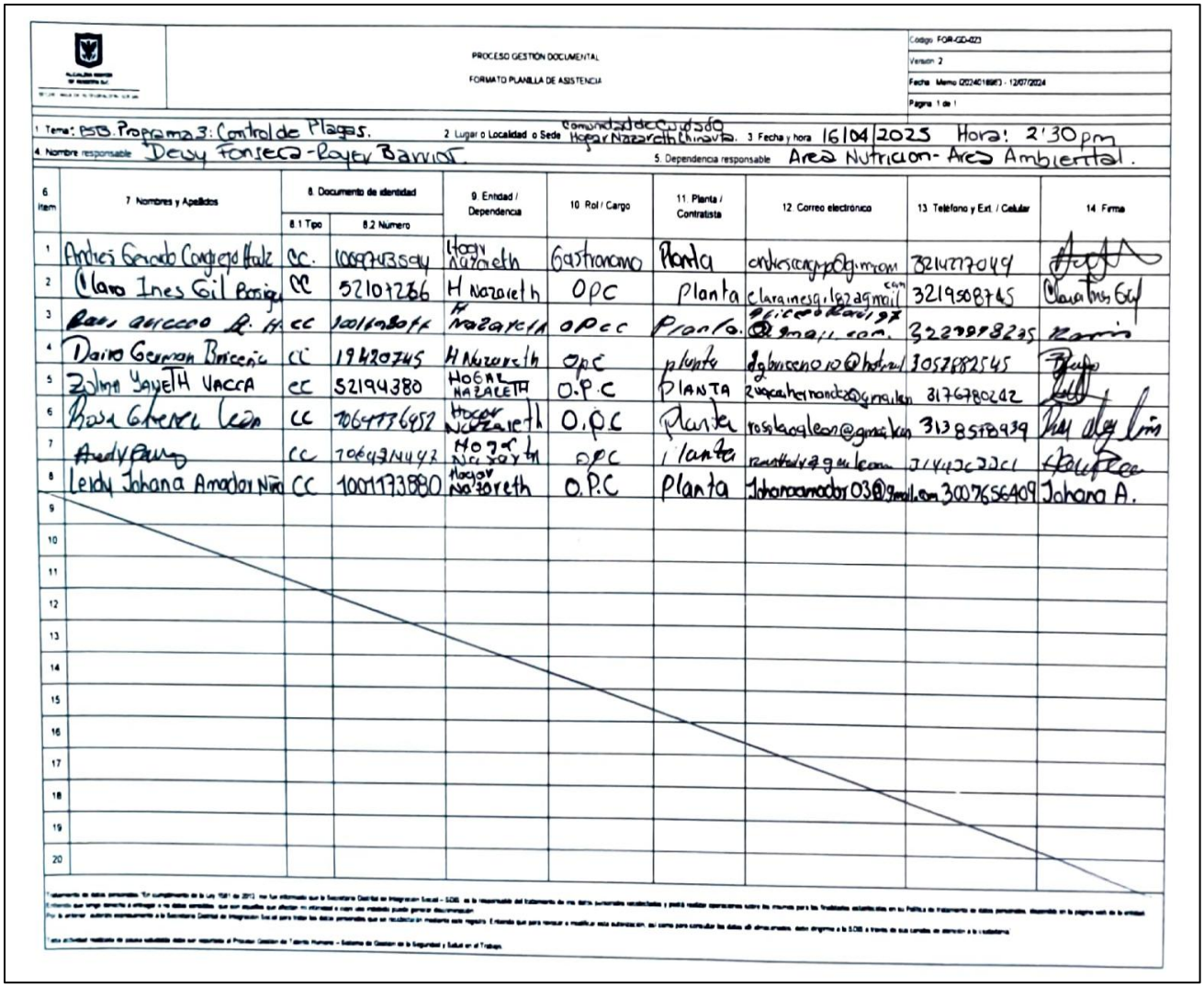
Este contenido no ha sido creado ni aprobado por Google. - Términos del Servicio - Política de Privacidad

¿Parece sospechoso este formulario? Informe

Google Formularios

ANEXOS SESIÓN 2: 16-04-2025

PLANILLA DE ASISTENCIA



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo (20240189F3 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: PSB Programa 3: Control de Plagas. 2. Lugar o Localidad o Sede Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinavita. 3. Fecha y hora 16/04/2025 Hora: 2'30pm

4. Nombre responsable Deisy Fonseca - Rayen Barrios. 5. Dependencia responsable Area Nutricion - Area Ambiental.

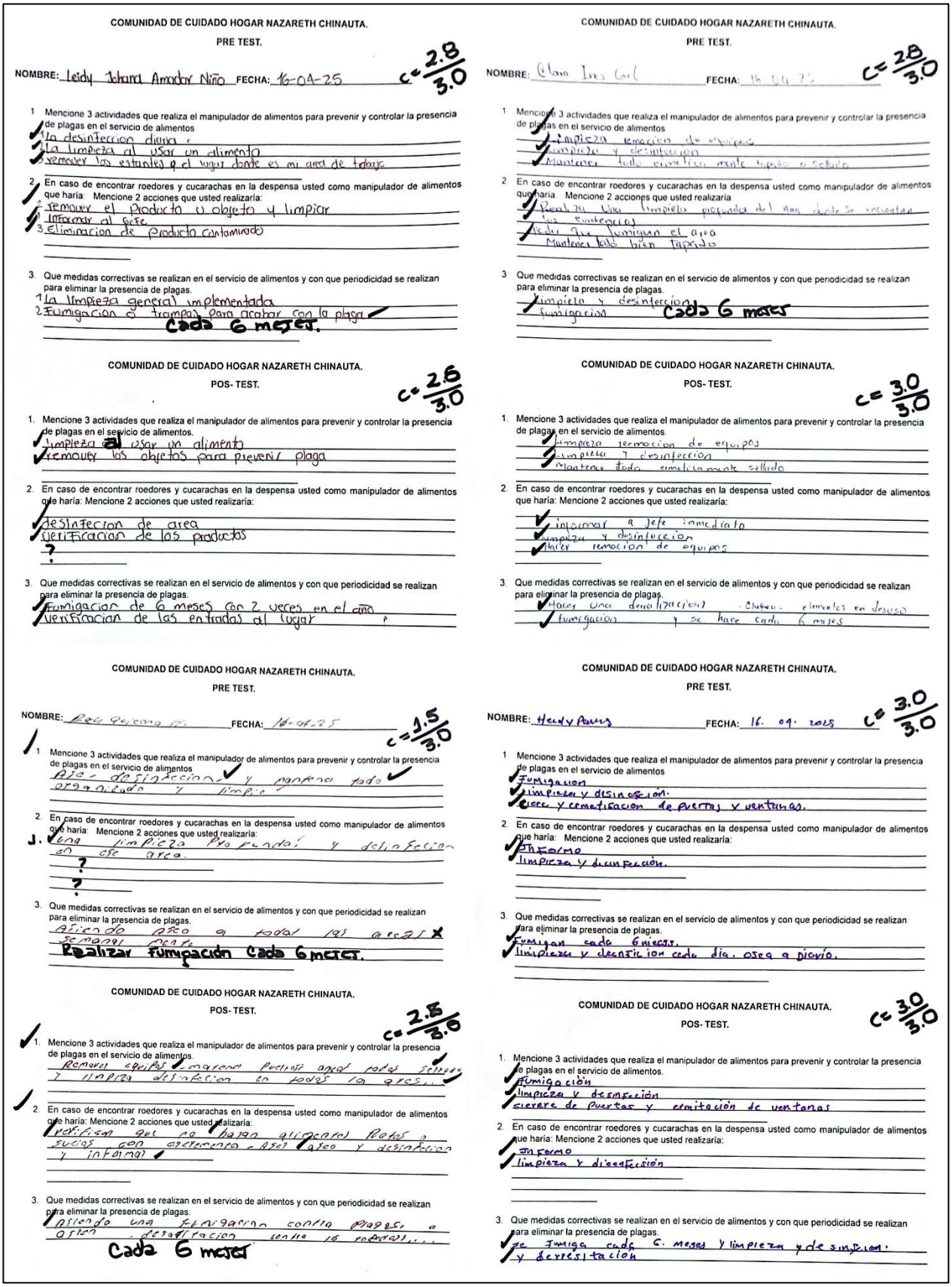
6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Numero						
1	Andres Gerardo Cardozo Ayala	CC.	1006743594	Hogar Nazareth	Gastronomo	Planta	andrescardozo@gmail.com	3214277049	
2	Clara Ines Gil Borrero	CC	52107286	H Nazareth	OPC	Planta	clarainesg.1682@gmail.com	3219508745	
3	[illegible]	CC	1001[illegible]	H Nazareth	OPcc	Planta	[illegible]	3223978235	
4	Daira Germania Briceño	CC	19420745	H Nazareth	OPC	planta	dgbriceno10@hotmail	3057882545	
5	Zulma YaneTH VACCA	CC	52194380	HOGAR NAZARETH	O.P.C	PLANTA	zvaccahernandez@gmail.com	3176780242	
6	Rosa Elena Leon	CC	1064776852	Hogar Nazareth	O.P.C	Planta	rosaleonleon@gmail.com	3138518939	
7	Andy Parra	CC	1064934442	Hogar Nazareth	OPC	Planta	[illegible]	3144326261	
8	Leidy Johana Amador Niño	CC	1001773880	Hogar Nazareth	O.P.C	Planta	Johanaamador038@gmail.com	3007656409	Johana A.
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

[illegible]

REGISTRO FOTOGRÁFICO



PRE Y POS TEST



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Leidy Johana Amador Niño FECHA: 16-04-25 C= 2.8/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
1. la desinfeccion diaria
2. La limpieza al usar un alimento
3. remover los estantes y el lugar donde es mi area de trabajo

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haria: Mencione 2 acciones que usted realizaria:
1. remover el producto u objeto y limpiar
2. Informar al jefe
3. Eliminacion de producto contaminado

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
1. la limpieza general implementada
2. Fumigacion o trampas para acabar con la plaga
Cada 6 meses.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST. C= 2.6/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza al usar un alimento
remover los objetos para prevenir plaga

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
desinfeccion de area
verificacion de los productos
?
?

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigacion de 6 meses con 2 veces en el año
Verificacion de las entradas al lugar

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Clara Ines Cari FECHA: 16 04 25 C= 2.8/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
Limpieza remocion de equipos
Limpieza y desinfeccion
Mantener todo emsticamente sellado

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haria: Mencione 2 acciones que usted realizaria
Realizar una limpieza profunda del area donde se encuentran las cucarachas
Usar productos que fumiguen el area
Mantener todo bien tapado

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Limpieza y desinfeccion
fumigacion Cada 6 meses

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST. C= 3.0/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
limpieza remocion de equipos
limpieza y desinfeccion
Mantener todo emsticamente sellado

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
informar a jefe inmediato
limpieza y desinfeccion
limpieza remocion de equipos

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Hacer una desratizacion. Chequeo. elementos en desuso
fumigacion y se hace cada 6 meses

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Rey Quispe M. FECHA: 16-04-25 C= 1.5/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
Aseo desinfeccion y mantener todo organizado y limpio

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haria: Mencione 2 acciones que usted realizaria:
J. Una limpieza profunda y desinfeccion en ese area.
?
?

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Aplicando aseo a todos los areas X semanal mente.
Realizar fumigacion Cada 6 meses.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST. C= 2.5/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Remover equipos, mantener Recipientes aseo todos Cerrados y limpia desinfeccion en todos los areas...

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haria: Mencione 2 acciones que usted realizaria:
verificar que no haya alimentos Restos o sucias con excremento - Aseo aseo y desinfeccion y informar

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Aplicando una fumigacion contra Plagas, o aseo desratizacion contra los roedores...
Cada 6 meses

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Heidy Pauro FECHA: 16. 09. 2025 C= 3.0/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
Fumigacion
limpieza y disinfeccion.
cierre y cematizacion de puertas y ventanas.

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haria: Mencione 2 acciones que usted realizaria:
informo
limpieza y desinfeccion.

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigan cada 6 meses.
limpieza y desinfeccion cada dia. aseo a diario.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

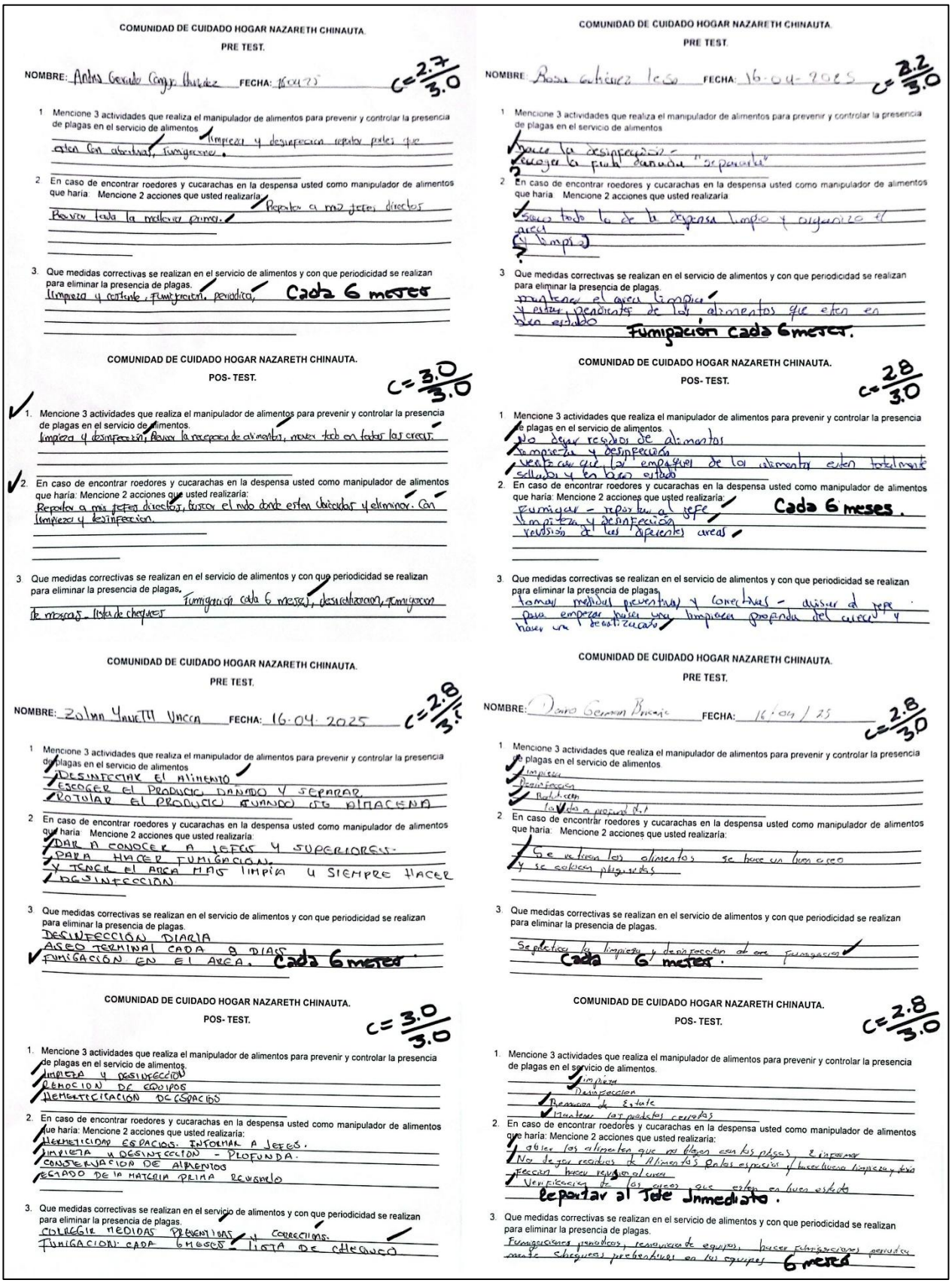
POS- TEST. C= 3.0/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Fumigación
limpieza y desinfección
cierre de puertas y cematización de ventanas

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haria: Mencione 2 acciones que usted realizaria:
informo
limpieza y desinfección

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
se fumiga cada 6 meses y limpieza y desinfeccion.
y desratización

PRE Y POS TEST



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Andrea Gerardo Campos Hernández FECHA: 16/04/25 C= 2.7/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
Limpieza y desinfección, reportar focos que esten con abertura, fumigaciones.

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría
Reportar a mis jefes directos
Revisar toda la materia prima.

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
limpieza y control, fumigación, periodica, Cada 6 meses

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST.

C= 3.0/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
limpieza y desinfección, Revisar la recepcion de alimentos, mover todo en todas las areas.

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Reportar a mis jefes directos, buscar el nido donde esten ubicados y eliminar. Con limpieza y desinfeccion.

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigación cada 6 meses, desratización, fumigacion de moscas, listas de chequeos

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Zolma Yaneth Yunca FECHA: 16.04.2025 C= 2.8/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
DESINFECTAR EL ALIMENTO
ESCOGER EL PRODUCTO, DANDO Y SEPARAR
ROTULAR EL PRODUCTO CUANDO SE ALMACENA

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
DAR A CONOCER A JEFES Y SUPERIORES.
PARA HACER FUMIGACION.
Y TENER EL AREA MAS LIMPIA Y SIEMPRE HACER DESINFECCION

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
DESINFECCIÓN DIARIA
ASEO TERMINAL CADA 8 DIAS
FUMIGACIÓN EN EL AREA. Cada 6 meses.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST.

C= 3.0/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
LIMPIEZA Y DESINFECCION
REMOCION DE EQUIPOS
HERMETIFICACIÓN DE ESPACIOS

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
HERMETICIDAD ESPACIOS. INFORMAR A JEFES.
LIMPIETA Y DESINFECCION - PROFUNDA.
CONSERVACION DE ALIMENTOS
ESTADO DE LA MATERIA PRIMA REVISARLO

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
COLEGGIR MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS.
FUMIGACION: CADA 6 MESES - LISTA DE CHEQUEO

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Rosa Gutierrez Leon FECHA: 16-04-2025 C= 2.2/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
Hacer la desinfección -
Recoger la fruta dañada "separarla"

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría
Sacar todo lo de la despensa limpio y organizar el area
(y limpiar)

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
mantener el area limpia
y estar pendientes de los alimentos que esten en buen estado
Fumigación Cada 6 meses.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST.

C= 2.8/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
No dejar residuos de alimentos
limpieza y desinfección
Verificar que los empaques de los alimentos esten totalmente sellados y en buen estado

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Fumigar - reportar al jefe Cada 6 meses.
limpieza y desinfección
revisión de las diferentes areas

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
tomar medidas preventivas y correctivas - avisar al jefe para empezar hacer una limpieza profunda del area y hacer un desratizacion

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

NOMBRE: Dairo Germán Briceño FECHA: 16/04/25 C= 2.8/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos
limpieza
Desinfección
Rotulacion
todo a primero N.1

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Se retiran los alimentos se hace un buen aseo
y se colocan plaguicidas

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Se efectua la limpieza y desinfección al area fumigación
Cada 6 meses.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST.

C= 2.8/3.0

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza
Desinfección
Remoción de Estate
Mantener las puertas cerradas

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Sellar los alimentos que no estan con las plagas e informar
No dejar residuos de Alimentos en las especies y hacer buena limpieza y desinfección hacer revisión al area
Verificar que los empaques que esten en buen estado
Reportar al Jefe Inmediato.

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigaciones periodicas, remoción de equipos, hacer fumigaciones periodicamente chequeos preventivos en los equipos 6 meses