ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 1 de 6

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO AMBIKA PIJAO

MES: Mayo **AÑO:** 2025.

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
María del Pilar Melo Aguilar

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro del 19 al 25							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
COCINA																																		
Pisos				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Paredes				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Techos				–						–		–			–			1	1			1			1					1				
Puertas				1						1		1			1			1	1			1			–					–				
Mesones				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Canecas				1						1		1			1			1	1			1			–					–				
Nevera				1						1		1			1			1	1			1			–					–				
Estufa				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Lavaplatos				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Congelador				1						1		1			1			1	1			1			–					–				
Licuadora				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Menaje				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Utensilios				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Estanterías				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
COMEDOR 3er PISO																																		
Pisos				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Paredes				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Techos				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Mesas				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Sillas				1						1		1			1			1	1			1			1					1				
Ventanas				1						1		1			1			1	1			1			1					1				

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 2 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro del 19 al 25							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
BAÑOS 2do PISO																																		
Sanitario				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Lavamanos				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Pisos				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Paredes				–						–		–					–			–				✓				✓						
Techos				–						–		–					–			–				✓				✓						
Puertas				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Papeleras				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Armario de aseo				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
OFICINAS																																		
Pisos				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Paredes				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Techos				✓						✓		–					–			–				–				–						
Escritorios				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Sillas				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Muebles				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Estantes				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Archivadores				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Equipos				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
SALON 4TO PISO																																		
Pisos				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Paredes				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Techos				–						–		–					–			–				–				–						
Mesas				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Sillas				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Ventanas				✓						✓		✓					✓			✓				✓				✓						
Equipos				–						–		–					–			–				–				–						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS	Código: FOR-PSS-068 Versión: 1 Fecha: Memo Int 33907 – 15/06/2018 Página: 3 de 6

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del 1 al 4							3. Semana Dos del 5 al 11							3. Semana Tres del 12 al 18							3. Semana Cuatro del 19 al 25							3. Semana Cinco del 26 al 31						
	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
BODEGA DE ALIMENTOS																																				
Pisos				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Paredes				1						1		1						1		1	1			1			–					–				
Techos				–						–		–						–		–	1			1			–					–				
Puertas				1						1		1						1		1	1			1			–					–				
Ventanas				1						1		1						1		1	1			1			–					–				
Canastillas				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Estibas				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
BAÑOS 1er PISO																																				
Sanitario				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Lavamanos				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Pisos				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Paredes				1						1		1						1		1	1			1			–					–				
Techos				1						1		1						1		1	1			1			+					1				
Puertas				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Papeleras				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
AREA DE LAVADERO																																				
Pisos				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Paredes				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Lavadero				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Área de lavadero de traperos				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Traperos				1						1		1						1		1	1			1			1					1				
Elementos de aseo				1						1		1						1		1	1			1			1					1				

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN AMBIENTAL FORMATO REGISTRO, MEDICIÓN Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS	Código: FOR-GA-009 Versión: 0 Fecha: Memo I2021031818 – 21/10/2021 Página: 1 de 2

Nombre de Unidad Operativa: Salaldo Ambika Ryao	Localidad: Usme	Dirección: Cra 28 #90B-71 Sur.	Año: 2025	Fase de transición: I ___ II ___ III ___

	MES: Abril		MES: Mayo		MES: Junio		MES: Julio		MES: Agosto		MES: Septiembre	
BOLSA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA	BLANCA	NEGRA
DIA												
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24			8.000									
25												
26	10.000											
27												
28												
29												
30												
31												
Resumen mes: C - NC												
TOTAL	10.000	—	8.000	—								
	Fanny Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Fanny Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa		Firma del responsable ambiental y/o responsable de la unidad operativa	

En este formato se hará el registro del peso en kilogramos (kg) de los residuos sólidos cada vez que sean entregados al operador de aseo (bolsa negra) y al reciclador de oficio materiales reciclables (bolsa blanca). De igual manera el personal de aseo evaluará con un cumple C y no cumple NC las condiciones de los residuos dispuestos en el punto ecológico, de encontrarse un NC, el responsable ambiental de la unidad operativa deberá garantizar las acciones correctivas a lugar para subsanar el no cumplimiento. Los espacios que no cuenten con un valor a consignar deberán ser diligenciados con el número cero "0". La información deberá diligenciada a diario.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

1. UNIDAD OPERATIVA: **CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO**

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Natalia Romero – María del Pilar Melo**

3. FECHA-MES: 23/05/2025

	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	**ÁREA COCINA**		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	Ninguna.
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	
4.B	**ÁREA DE BODEGA**		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	
4.C	**CUARTO DE BASURAS**		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	NA	NA
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	NA	NA
4.D	**SALONES Y OFICINAS**		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	
4.E	**BAÑOS**		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P	
4.F	**OTRAS AREAS**		
F.1	Revise no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	N.P	
F.2	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	N.P.	

CABILDO AMBIKA PIJAO

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: María del Pilar Melo Agurtar

2.FECHA: 23/05/2025

3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	1	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	1	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	1	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	1	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	1	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	1	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	1	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	1	
3.C	OTRAS AREAS		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	1	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	1	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	1	

La calificación de la verificación es: 1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 3

1. UNIDAD OPERATIVA: **CABILDO AMBIKA PIJAO**

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:
NATALIA ROMERO – MARIA DEL PILAR MELO

3. FECHA: 23/05/2025.

4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N P	Ninguna.
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	N P	
A.3	Debajo de la estufa.	N P	
A.4	En las bandejas de la estufa.	N.P	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	N.P	
A.6	Debajo de la estantería	N.P	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	N.P	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	N.P	
A.9	Debajo del lavaplatos	N.P	
A.10	En el techo falso de la cocina	N. P	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	N.P.	
B.3	Debajo de las estibas	N P	
B.4	Dentro de las canastillas	N. P	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N. P	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	N. P.	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N. P	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	N. P	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N.P	
E.2	Cisterna e inodoro	N.P	
4.F	CUARTO DE MATERIAL DIDÁCTICO/LUDICO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N. P	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	N. P	
F.3	Dentro y alrededor de las cajas	N.P	
F.4	Alrededor de las colchonetas	N. P.	
4.G	LAVANDERÍA		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	N P	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	N P.	
4.H	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		

ACTA N° 01

FECHA: Bogotá, Mayo 22 de 2025.

HORA: 5:30 p.m. - 6:45 pm.

LUGAR: Cabildo Indígena Ambiká Pijao.

TEMA: Sesión del plan de capacitación continua y permanente “Socialización Plan de saneamiento”.

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Descripción del contexto a partir del cual se realiza la sesión de capacitación
2. Descripción de los temas a desarrollar
3. Descripción de la metodología desarrollada
4. Cierre de la sesión.

DESARROLLO:

1. De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para la complementación alimentaria de canastas en cabildos indígenas, vinculados al proyecto 7745 “compromiso por una alimentación integral”; en lo referente específicamente al subcomponente de salubridad, se da lugar a la sesión del plan de capacitación continua y permanente sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos, específicamente en relación a la Calidad de los alimentos durante el procesamiento. Dicha sesión tiene lugar el día 22 de mayo de 2025 en la franja horaria de 5:30pm a 6:45pm.
2. De igual manera, tomando en cuenta la programación consignada en el plan de capacitación continua y permanente, en dicha sesión se realiza una actividad educativa en torno al plan de saneamiento básico. De allí que, entre los subtemas para esta sesión se mencionan: Programa de limpieza y desinfección, programa de manejo de residuos, programa de agua potable y programa de buenas prácticas de manufactura.
3. En este orden de ideas, la sesión inicia con la aplicación de un pre-test el cual consta de 3 preguntas, que se centran en los aspectos a tener en cuenta en relación al plan de

saneamiento básico. Para ello, se recogen en una cartelera las respuestas de los participantes, lo cual surge como actividad alterna al cuestionario que se aplica generalmente, debido a que varios participantes no saben leer ni escribir o presentan muchas dificultades para hacerlo. Luego de conocer acerca de los conocimientos previos de los participantes a partir de la aplicación de pre-test, se da lugar al inicio de la capacitación en donde se trabajan los siguientes subtemas:



a. **Programa de limpieza y desinfección**: Dentro de este subtema se abordan las generalidades asociadas a las actividades a realizar y los formatos de registro que se relacionan al programa de limpieza y desinfección que hacen parte del plan de saneamiento básico para el cabildo indígena Ambiká Pijao. Además, se mencionan algunas especificaciones referentes al protocolo y utensilios para limpieza, la dilución de los desinfectantes según su uso, tabla de colores para utensilios de limpieza y desinfección, y disposición y organización de insumos químicos.





b. **Programa de manejo de residuos sólidos:** Frente a este programa se enfatiza en la importancia de reconocer la clasificación de los residuos en el punto ecológico y su disposición dependiendo del tipo de residuo, ta y como se describe a continuación. Se

usa la caneca verde para los residuos orgánicos que se pueden usar para la elaboración de compostajes, en la caneca negra para la disposición de residuos ordinarios no aprovechables que son recogidos por el sistema distrital de aseo y la caneca blanca para los residuos reciclables los cuales son entregados a la recicladora de oficio para su posterior recirculación y reutilización.



c. **Programa de agua potable:** Así mismo, frente al programa de abastecimiento de agua potable, se aborda el tema del almacenamiento de agua potable en tanque de reserva importante para evitar la interrupción en la operación de la entrega de canasta, así como el proceso para el lavado y desinfección del tanque de reserva de agua potable.



d. **Programa de buenas prácticas de manufactura:** Finalmente, frente al personal manipulador se enfatiza en la importancia del uso de la dotación completa durante la operación de recepción y entrega de canastas.

Para la sesión se elabora y expone la siguiente presentación, que facilita la interacción con los participantes y la apropiación del conocimiento impartido. Finalmente, se realiza la

aplicación del post-test usando las mismas preguntas de pretest, con el fin de verificar la apropiación de conocimientos difundidos en el fortalecimiento técnico.







Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento a lo establecido en el plan de saneamiento básico.	Equipo de logística entrega de canasta	A partir de la fecha.
Asistir a las jornadas de capacitación continua y permanente	Equipo de logística entrega de canasta	junio de 2025

Resultados de evaluación y asistencia.

Pre test

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña
5/22/2025 17:13:41	4 / 8	Maria Delis Juanias	39723079	Preparacion de refrigerios
5/22/2025 17:16:12	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logistica entrega de canasta
5/22/2025 17:21:43	5 / 8	ANYI KATERINE CAPERA TAPIERO	1018456955	Logistica entrega de canasta
5/22/2025 17:30:03	5 / 8	Leonel Morales	79648562	Logistica entrega de canasta

5/22/2025 17:31:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	Logistica entrega de canasta
5/22/2025 17:32:09	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	Preparacion de refrigerios
5/22/2025 17:40:20	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	Logistica entrega de canasta
5/22/2025 17:41:07	2 / 8	Jesus David Sastoque guluma	1033805636	Logistica entrega de canasta
5/22/2025 17:47:37	1 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	Logistica entrega de canasta

Pos tes

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña
5/22/2025 18:20:38	5 / 8	ANYI KATERINE CAPERA TAPIERO	1018456955	Logística entrega de canasta
5/22/2025 18:22:11	5 / 8	Maria Delis Juanias Tique	39723079	Preparación de refrigerios
5/22/2025 18:22:13	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logística entrega de canasta
5/22/2025 18:22:34	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	Preparación de refrigerios
5/22/2025 18:25:38	5 / 8	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Preparación de refrigerios
5/22/2025 18:27:01	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	Logística entrega de canasta
5/22/2025 18:29:20	4 / 8	Jesus David Sastoque guluma	1033805636	Logística entrega de canasta
5/22/2025 18:30:50	5 / 8	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	logística entrega de canasta
5/23/2025 7:22:49	4 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	logística entrega de canasta
5/23/2025 9:31:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	logística entrega de canasta

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de junio de 2025.

En constancia de lo anterior firman:



Elaboró: **Maria del Pilar Melo Aguilar**
Nutricionista- Canasta de alimentos Cabildo Ambiká Pijao

PRE TEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 22 DE MAYO DE 2025

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña	1. QUE ES UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO?	2. QUE PROGRAMAS COMPONEN UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	3. QUE ACCIONES SON IMPORTANTE SEGURI POR PARTE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS ?	4. Cuando es recomendable lavar las manos cuando se manipulan alimentos.	5. Cuantos pasos se deben cumplir cuando se realiza un lavado de manos
5/22/2025 17:13:41	4 / 8	Maria Delis Juanias	39723079	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Cuando se cambia de actividad dentro del area de servicio	10
5/22/2025 17:16:12	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 17:21:43	5 / 8	ANYI KATERINE CAPERA TAPIERO	1018456955	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 17:30:03	5 / 8	Leonel Morales	79648562	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 17:31:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 17:32:09	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 17:40:20	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	Logistica entrega de canasta	Documento que establece las políticas, procedimientos y prácticas para preparar alimentos	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 17:41:07	2 / 8	Jesus David Sastoque guluma	1033805636	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	Usar solo cosméticos que no tengan olores fuertes, uñas sin esmalte sin importar el largo, lavado de manos solo al ingreso al area de trabajo	Cuando se cambia de actividad dentro del area de servicio	20
5/22/2025 17:47:37	1 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	Limpieza y desinfección, manejo de alimentos adecuada, prevención de la contaminación.	Usar joyas de seguridad que no caigan en el alimento, usar tapabocas solo cuando se este enfermo.	Cuando se cambia de actividad dentro del area de servicio	4

POS TEST PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 22 DE MAYO DE 2025

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO.	Rol que desempeña	1. QUE ES UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO?	2. QUE PROGRAMAS COMPONEN UN PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	3. QUE ACCIONES SON IMPORTANTE SEGURI POR PARTE DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS ?	4. CUANDO ES RECOMENDABLE LAVAR LAS MANOS CUANDO SE MANIPULAN ALIMENTOS.	5. CUANTOS PASOS SE DEBEN CUMPLIR CUANDO SE REALIZA UN LAVADO DE MANOS
5/22/2025 18:20:38	5 / 8	ANYI KATERINE CAPERA TAPIERO	1018456955	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:22:11	5 / 8	Maria Delis Juanias Tique	39723079	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:22:13	5 / 8	Juan Dario Farfan Quiroga	7699251	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:22:34	5 / 8	María Tirsa Rivas Quesada	38241747	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:25:38	5 / 8	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Preparacion de refrigerios	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:27:01	4 / 8	Xiomara Paola Peña Hernández	1006068691	Logistica entrega de canasta	Documento que detalla las medidas y actividades necesarias para prevenir, mitigar, corregir o compensar los impactos ambientales	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:29:20	4 / 8	Jesus David Sastoque guluma	1033805636	Logistica entrega de canasta	Documento que establece las políticas, procedimientos y prácticas para preparar alimentos	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/22/2025 18:30:50	5 / 8	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/23/2025 7:22:49	4 / 8	VIDAL TIQUE PRADA	93444877	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	Limpieza y desinfección, manejo de alimentos adecuada, prevención de la contaminación.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10
5/23/2025 9:31:39	5 / 8	Ivan mauricio peña Hernández	1109841197	Logistica entrega de canasta	Conjunto de acciones y procedimientos destinados a garantizar un ambiente limpio y saludable, minimizando los riesgos para la salud humana y el medio ambiente	P de limpieza y desinfección, P residuos solidos, P agua potable, P control de plagas.	No toser o estornudar al manipular alimentos, lavado de manos, usar la indumentaria adecuada, usar medidas de proteccion gorro y tapabocas	Todas las anteriores.	10

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	**Código:** FOR-PSS-069 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 - 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	13 de Mayo 2025.
2. UNIDAD OPERATIVA:	Cabildo Ambika Pijao
3. ÁREA	Totalidad del Cabildo
4. PLAGUICIDA APLICADO	Hawker plus - tetrametrina - Cepermetrina.
5. RODENTICIDA APLICADO	No fue Necesario
6. INGREDIENTE ACTIVO	Hawker plus - tetrametrina - Cepermetrina.
7. DOSIFICACIÓN	8ml / litro
8. PLAGA A ERRADICAR	Ninguna - fumigación Preventiva
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	Vatoha ingenieria S.A.S.
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	Bernardo Chitatra
11. OBSERVACIONES GENERALES: • fumigación Preventiva • Proxima fumigación Noviembre de 2025.	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE	**Código:** FOR-PSS-064 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 2

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

Cabildo Ambaika Pijao

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: Bernardo Chilatra- Pilar Melo.

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
Vatoha Ingeniería S.A.S	Noviembre 25	Hipoclorito de sodio.	Hipoclorito de sodio	5% (15ml/Lt)	