

ACTA

FECHA: Bogotá, 2 marzo 2023

HORA: 1:00 pm a 03:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Socialización cuidado al cuidador - la importancia del autocuidado

ASISTENTES: Andrea Camacho – Luis Achury

Equipo Interdisciplinario

ORDEN DEL DIA:

- Actividad rompe hielos.
- Socialización acerca de la importancia del autocuidado

DESARROLLO:

Dando inicio a la actividad programada de cuidado al cuidador, se realiza llamado al equipo interdisciplinario del CCT Cundinamarca.

La actividad se distribuye en 3 momentos así:

- Danza circular: se ha estudiado que el integrar danzas circulares en la cotidianidad puede generar cambios que generan que las personas se sientan más equilibrados, tranquilos, alegres, atentos, interactivos, con alivio del dolor y mejora de sus relaciones familiares y sociales.
A través de la canción "eterno sol" se busca crear armonía en el grupo, inicialmente se enseñan los pasos a realizarse en la danza circular y posteriormente se realiza la danza con el talento humano participante.

- Loving kindness meditation: se enfoca en el desarrollo o cultivo de sentimiento de benevolencia, amabilidad y calidez hacia otros y hacia sí mismo, esta meditación previene y reduce los síntomas relacionados con la depresión, la ansiedad y el estrés, además, es una herramienta para la regulación emocional y gracias a la neuroplasticidad del cerebro y disminuye el sesgo hacia lo negativo.
- Autocuidado: posterior a las actividades, se socializa la importancia del autocuidado, enfocado en la importancia de realizar actividades de esparcimiento en pro del cuidado de la salud mental y psicología, también se trata el tema de la actividad física para apoyar la salud física y el asistir a controles médicos preventivos y evitar el desarrollo de enfermedades que pueden ser prevenibles, entre esas las actividades crónicas no transmisibles.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
<u>Luis Guillermo Achury -</u>	<u>SG.</u>	<u>CCF Condinamarca.</u>	<u>Luis Achury</u>
<u>Andrea Pardo Camacho Tlaca</u>	<u>nutricionista</u>	<u>CCF Condinamarca</u>	<u>Andrea Pardo Camacho</u>

Anexos: Registro fotográfico.

Elaboró: Andrea Camacho – Luis Achury



Responsable:
Andrea Camacho – Luis Achury

Fecha:
2 marzo 2023

Nombre de la actividad:

Cuidado al cuidador
Socialización de la importancia del autocuidado





ALCALDE MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código FOR-GD-023

Versión 0

Fecha: Memo 12020035152 - 17/12/2020

Página 1 de 2

Tema: Evidando al auditor
Re-conexión

Lugar: CCT Cundinamarca

Fecha y hora: 21/03/2023 1:00 pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Dora Segura	10785872	CCT Cundinamarca	Secretaria Documental		32057411	[Firma]
2	Ledy Macias	1.031.171.911	CCT Cundinamarca	Facilitadora		322654530	[Firma]
3	Katherine Caballero	52936999	CCT Cundinamarca	SG.		3152071140	Katherine
4	Betzil Luzner	1013618963	CCT Cundinamarca	SG		3123016370	[Firma]
5	Ana Yago	105438054	CCT Cundinamarca	Aux Cocina		314373240	Ana
6	Yulietta Herrera	1019022679	CCT Cundinamarca	Aux Cocina		3164154577	[Firma]
7	Sonia Martinez	1071189706	CCT Cundinamarca	Aux Enfermería		320680791	[Firma]
8	Isabel James	1022352061	CCT Cundinamarca	Aux Enfermería		3102026416	[Firma]
9	Edison Ndene	1233696612	CCT Cundinamarca	T. Operacional		3013289846	[Firma]
10	Fredy Espinoza	102626007	CCT Cundinamarca	T. Puentes		301575194	[Firma]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.



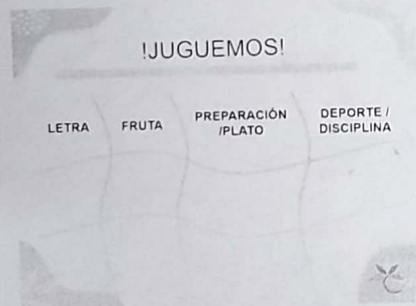
ACTA N°

FECHA: Bogotá, 6 marzo de 2023.
HORA: 01:00 p.m. - 03:00 p.m.
LUGAR: Centro de cuidado transitorio Cundinamarca.
TEMA: Cuidando al cuidador – Importancia del consumo de proteínas.
ASISTENTES: Planilla de asistencia.
ORDEN DEL DÍA:

1. Actividad rompe hielo.
2. Importancia de las proteínas.
3. Conclusión.

DESARROLLO:

1. Para dar inicio a la actividad, se socializa el tema a tratar, adicionalmente se propone el juego "stop" o "tutti frutti", solicitando a los asistentes diligenciar 3 casillas:



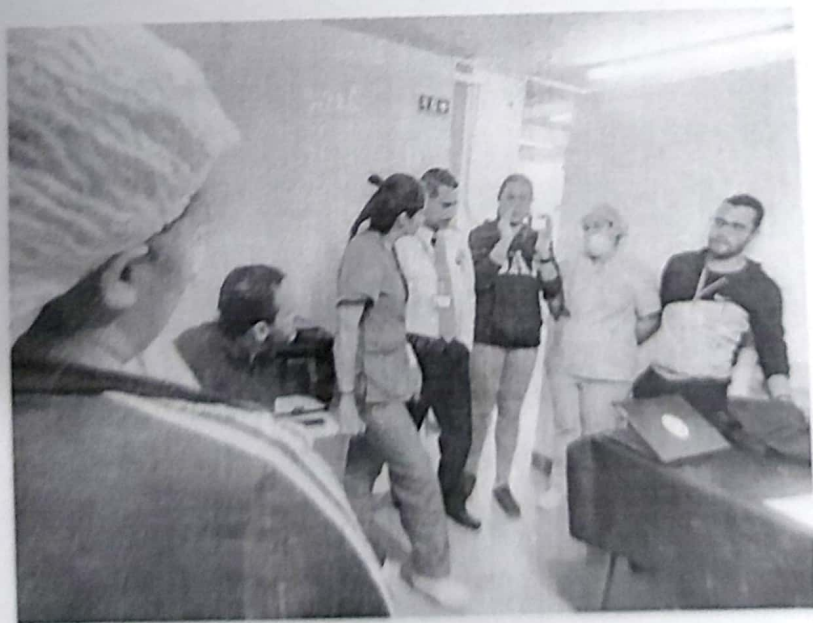
2. Posterior a esta actividad, se da inicio con la socialización del día, en la cual se describe la importancia del consumo de proteína, las funciones de la proteína en el cuerpo, las recomendaciones de consumo de proteína y los alimentos fuentes de las mismas. Dentro de la actividad se propone el ejercicio de realizar un recordatorio de 24 horas para posteriormente cuantificar el consumo de proteína por día de cada uno.
3. De acuerdo a lo antes expuesto, se concluye que dentro de una alimentación saludable se deben incluir en todos los tiempos de comida alimentos fuentes de proteína.

Elaboró: Andrea Paola Camacho Florez – Nutricionista



Responsable:
Andrea Camacho
Fecha:
6 marzo 2023

Nombre de la actividad:
Cuidado al cuidador
Importancia de la proteína





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 0

Fecha: Mayo 2020035152 - 17/12/2020

Página: 1 de 2

Tema: Importancia del consumo de proteínas Lugar: ACT Andromax Fecha y hora: 6/03/23

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	LOS EDUARDO ADRIAN	80215355	CCT Condinamarca	SG	—	30531881416	Insentada
2	Andrés GARCIA GIL	1023894820	CCT Condinamarca	Ed. Func. Coef. en	—	312892271	FF
3	YOLIBETH HERRERA	102718522	CCT Condinamarca	Doc. en	—	312057471	FF
4	DOS ZAMBRANO	105158944	CCT Condinamarca	Facilitador	—	320157263	Darist
5	ANA ORTIZ	100543654	CCT Condinamarca	Aux. Coef. en	—	314322400	Ana O.
6	YOLIBETH HERRERA	1019022679	CCT Condinamarca	Coef. en	—	3164154527	Yolibeth H.
7	Andrés Botz Comodo	1018422613	CCT Condinamarca	Abogado	—	3163577136	Andrés
8	LEON HERNANDEZ	1024557218	CCT Condinamarca	SG	—	30827305	Leon Hernandez
9	JUAN GIL MEDINA	798094414	CCT Condinamarca	Guarda	—	321515318	FF
10	IANA XIMENA PINEDA	1023861607	CCT Condinamarca	Psicóloga	—	3132280567	Pineda

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en proposito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013



FORMATO PIANTA DI ASSISTENZA

Version 0

Página 1 de 2

Fecha y hora 6/3/23

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono / Ext. / Celular	Firma
11	Wendy Stigany Sanchez Perez	103065609	CEI Construcción	Tallerista Social	wendysanchez@gmail.com	300307119	wendysanchez
12	Donato Nolasco	101155136	CEI Construcción	Auxiliar de Mantenimiento	Donatolinasco@gmail.com	300307111	Donato

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la ECLIS no divulgar información alguna en propóposito diferente a la de este registro so pena de las sanciones previstas a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1601 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA N°

FECHA: 16/03/2023 Bogotá,

HORA: 1:00 PM

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Actividad de Cuidado al cuidador (Dejando huella)

ASISTENTES: Equipo interdisciplinario

ORDEN DEL DÍA:

- Saludo inicial
- Rompe hielo
- Dinámica central
- Cierre
-

DESARROLLO:

Se inicia con la convocatoria a todo el equipo del talento humano para que se acerquen al salón de las actividades, con el fin de llevar a cabo la actividad correspondiente a la estrategia de Cuidado al cuidador, continuando a la dinámica y con el fin de Promover la desinhibición y generar un clima grupal distendido, se inicia la actividad de rompe hielo.

La dinámica se llama Piedra, Papel o Tijera es una actividad de integración. Recurriendo al conocimiento del tradicional juego de la infancia, coordinando la dinámica se pregunta si el grupo conoce el juego de lo contrario se explican las reglas para que todos tengan el mismo conocimiento. La idea es que se divida el grupo en dos partes iguales y que la dinámica la realicen con el cuerpo de la siguiente manera:

Piedra: se deberán agachar formando una bola en el piso

Papel: se quedarán parados con las piernas juntas y los brazos caídos pegados al cuerpo

Tijera: se mantendrán parados con las piernas abiertas y los brazos extendido hacia arriba y abiertos.

Para empezar el juego cada equipo se junta para que escojan cuál de las 3 van a elegir si piedra, papel o tijera, cuando el que coordina la actividad dice en voz alta, piedra, papel o tijera el grupo de la primera ronda responde con la mímica que escogió, se continua con cada ronda hasta que uno de los dos grupos gane.

El siguiente punto es la actividad central se llama "Dejando huella" nos puede ayudar a valorar las cualidades de cada una de las personas. Para llevarla a cabo se les dio temperas de varios colores con el fin de que cada uno pinte toda la parte de abajo del pie y plasmen su huella en una hoja, a continuación, se les pasa marcadores para que escriban en la hoja cual es la huella que quieren dejar en la fundación. Para dar cierre se explica los colores y lo que cada uno de ellos transmite y si tiene relación de que cada uno lo escogiera.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

Responsable: Equipo psicosocial
Fecha: 16/03/2023

Nombre de la actividad:

Encuentro cuidado al cuidador. Dejando huellas





ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 0

Fecha: Memo 12020035152 - 17/12/2020

Página: 1 de 2

Fecha y hora: 16/03/2023

Lugar: CCT Condinamarca

Tema: Cuidado al cuidador

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Yenny Trujillo R	52707035	CCT Condinamarca	coordinadora		3156978088	[Firma]
2	Sonia Martinez	107187006	CCT Condinamarca	Asistente Enfermera	soniamartinez17@gmail.com	370630701	[Firma]
3	Wendy Sanchez P.	1030665609	CCT Condinamarca	Trabajo Social	trabajosocialw@gmail.com	3007303949	[Firma]
4	Daisy Regalado	101818322	CCT Condinamarca	Asistente Social		322057471	[Firma]
5	Las Gaitas Activa	90215355	CCT Condinamarca	S. G.		305310006	[Firma]
6	Andrea Guerra Ocho	1023894820	CCT Condinamarca	Ed. Física		325192621	[Firma]
7	Rafael Jimenez	1022351061	CCT Condinamarca	Asistente Enfermera		310302820	[Firma]
8	Leidy Marias	1031131711	CCT Condinamarca	Asistente Social		322654550	[Firma]
9	Polibeth Herrera	1019022679	CCT Condinamarca	Asistente Social		369159777	[Firma]
10	Doris Zambrano	1051589644	CCT Condinamarca	Facilitadora		3201542051	[Firma]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023

Versión: 0

Fecha: Memo 12020035152 - 17/12/2020

Página: 1 de 2

Tema: _____

Lugar: _____

Fecha y hora: _____

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
11	Ana Osorio	1005438054	Cet Condumerc	Aux Locum	---	3143772400	Ana Osorio
12	Ison Campos	52723599	CCT Condumerc	Psicólogo	---	322744834	Ison Campos
13	Beyn Legorranon	1613618964	Cet Condumerc	AUX Servicios	---	3125016340	Beyn Legorranon
14	Katherine Calabro	58936999	Cet Condumerc	S-6	---	3152071140	Katherine Calabro
15	Leidy Romero	1024537218	Cet Condumerc	S-6	---	3028273505	Leidy Romero
16	Juan Fredy Espinosa	1026262007	Cet Condumerc	Mtes	---	3015793449	Juan Fredy Espinosa

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA N°

FECHA: 23 marzo de 2023

HORA: 1:00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Cuidado al Cuidador – Jugando como niños

ASISTENTES: Equipo interdisciplinario

ORDEN DEL DÍA:

Saludo inicial

Socialización de la actividad

Despedida

DESARROLLO: siendo la 1:00 pm se realiza la invitación por parte de la facilitadora Leidy Macias y la auxiliar de servicios generales Carolina Calderón a todos los integrantes del equipo interdisciplinar que van a participar en la actividad de cuidado al cuidador. Se inicia con la explicación de la primera actividad donde se conforman dos grupos, seguido a esto los equipos inician la actividad la cual consiste en realizar un círculo entre ellos con las manos cruzadas donde los participantes tienen que coger unos pimpones cada uno y llevarlos hasta llegar a una meta donde hay una canastilla el equipo ganador de la actividad es el que tenga más pimpones en esta

La segunda actividad que se realizó con los mismos equipos conformados es saltando con un costal uno por uno pasando unos obstáculos lo cual se llevó un conteo de puntos con los equipos

Para finalizar se realiza una última actividad donde se organizan en fila sentados con una silla con los mismos equipos conformados desde el principio donde debían tener los ojos vendados y cada persona tenía en sus manos un recipiente que desde el inicio de la fila contenía harina la persona debía de pasar el recipiente con la harina a la persona de atrás, teniendo en cuenta que la persona tenía los ojos vendados así sucesivamente hasta llegar al final de la fila evidenciando que cada vez que pasaban la harina se iban ensuciando de esta

Se da por terminada la actividad de cuidado al cuidador reuniendo al equipo y brindando un caluroso agradecimiento por su buena disposición y participación.



Fecha: 23 de marzo del 2023

Nombre de la actividad:
CUIDADO AL CUIDADOR: JUGANDO COMO NIÑOS





PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOM/AS-023
Versión: 0
Fecha: Mayo 2020 05:52 - 17:20:26
Página: 1 de 2

Tema: Jugando como Niños Lugar: CCCT Cundinamarca Fecha y hora: 23-03-2023 1-3pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Dorisy Legoramos	101841802	CCCT Cundinamarca	G.		31205744	
2	Luis Gerardo Herrera	80245355	CCCT Cundinamarca	S.G.		305318806	
3	Isabel Jarama	102235061	CCCT Cundinamarca	aux enfermera		310302087	
4	Andrés Cabrera	1023894820	CCCT Cundinamarca	Col. Puro		32590971	
5	Johan Moreno	1235096672	CCCT Cundinamarca	T. Depend		303308000	
6	Vivianne Moreno	1047189706	CCCT Cundinamarca	Fuerzas		30415529	
7	Concepción	1071189706	CCCT Cundinamarca	As. Enfermera		30650701	
8	Andrés Cabrera	1023894820	CCCT Cundinamarca	Ed.		31214551	
9	Wendy Stefanny Sánchez Pérez	1030665609	CCCT Cundinamarca	Trabajo Social	trabajosocialuse@gmail.com	3007303449	Wendy Sánchez
10	Juan Fredy Espinoza	1026762007	CCCT Cundinamarca	T. Artes		3015473414	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
ALTA DÍA MARÍA
DE ROCHA, D.C.

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-CD-023

Versión: 0

Fecha: Memo 12020035152 - 17/12/2020

Página: 1 de 2

Tema: Juguete como Niños

Lugar: Del Pundimamarca

Fecha y hora: 23-05-2023 - 1-3pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
11	Isabel Jarama	102235061	CCCT Cundinamarca	Aux Entrenadora	— 0 —	315320569	
12	Pro Candino Galbin	102393046	CCCT Cundinamarca	Servicio Cambio	— 0 —	302594320	
13	Leidy Tacias	103119111	CCCT Cundinamarca	Facilitadora	— 0 —	3226345570	
14	Katherine Choleas	52036979	CCCT Cundinamarca	S.G.	— 0 —	3152091140	
15	Andro Botz	108472618	CCCT Cundinamarca	Nutricionista	Impact 18 de Guatemala	3163517136	
16	Doris Zambardo	103158064	CCCT Cundinamarca	Facilitadora	— 0 —	3205912631	
17	Leidy Macias	103119111	CCCT Cundinamarca	Facilitadora	— 0 —	3226345570	
18	Yenny Martinez	52707635	CCT Cundinamarca	Coordinadora	— 0 —	3155978038	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

ACTA N°

FECHA: 23 marzo de 2023

HORA: 1:00 pm – 3:00 pm

LUGAR: Centro Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Cuidado al Cuidador – Jugando como niños

ASISTENTES: Equipo interdisciplinario

ORDEN DEL DÍA:

Saludo inicial

Socialización de la actividad

Despedida

DESARROLLO: siendo la 1:00 pm se realiza la invitación por parte de la facilitadora Leidy Macias y la auxiliar de servicios generales Carolina Calderón a todos los integrantes del equipo interdisciplinar que van a participar en la actividad de cuidado al cuidador. Se inicia con la explicación de la primera actividad donde se conforman dos grupos, seguido a esto los equipos inician la actividad la cual consiste en realizar un círculo entre ellos con las manos cruzadas donde los participantes tienen que coger unos pimpones cada uno y llevarlos hasta llegar a una meta donde hay una canastilla el equipo ganador de la actividad es el que tenga más pimpones en esta

La segunda actividad que se realizó con los mismos equipos conformados es saltando con un costal uno por uno pasando unos obstáculos lo cual se llevó un conteo de puntos con los equipos

Para finalizar se realiza una última actividad donde se organizan en fila sentados con una silla con los mismos equipos conformados desde el principio donde debían tener los ojos vendados y cada persona tenía en sus manos un recipiente que desde el inicio de la fila contenía harina la persona debía de pasar el recipiente con la harina a la persona de atrás, teniendo en cuenta que la persona tenía los ojos vendados así sucesivamente hasta llegar al final de la fila evidenciando que cada vez que pasaban la harina se iban ensuciando de esta

Se da por terminada la actividad de cuidado al cuidador reuniendo al equipo y brindando un caluroso agradecimiento por su buena disposición y participación.



Fecha: 23 de marzo del 2023

Nombre de la actividad:
CUIDADO AL CUIDADOR: JUGANDO COMO NIÑOS

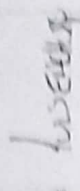
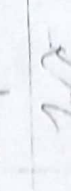


FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Tema Jugando como Niños

Lugar CCT Condina Maricao

Fecha y Hora 23-03-2023 1-3pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Telefono y Ext. / Celular	Firma
1	Daisy Leguizamón	101571852	CCT Condina Maricao	G.		32405744	
2	Luis Carlos Iturriz	80215355	CCT Condina Maricao	S.G.		305318246	
3	Isabel Jimenez	102735061	CCT Condina Maricao	aux enfermera		31030028	
4	Andrés García	1023814820	CCT Condina Maricao	Col. Puro		32590071	
5	Juan Moreno	1255696672	CCT Condina Maricao	T. Dependencia		303298240	
6	Manuel Moreno	1019141730	CCT Condina Maricao	funcionario		304410329	
7	Carla Montaner	1071189166	CCT Condina Maricao	Aux Enfermera		306630741	
8	Andrés Capriles	1023894420	CCT Condina Maricao	Col. Puro		31274521	
9	Wendy Stefanny Sanchez Perez	1030665609	CCT Condina Maricao	Trabajo Social	habaguanabo@gmail.com	3007303449	
10	Juan Francisco Espinosa	1026262007	CCT Condina Maricao	T. Avtes		3015173414	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en proposito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

PROCESO GESTION DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: F11-123
Version: 0
Fecha: Mayo 12020035152 - 17/12/2020
Página: 1 de 2

Tema: Jugando con Niños Lugar: CCF Pundinamarca Fecha y hora: 23-05-2023 1:30pm

Item	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
11	Isabel Jairo	102235061	CCF Pundinamarca	Asistente	—	315326525	[Firma]
12	Andrés Albino	102333346	CCF Pundinamarca	Sección General	—	302574330	[Firma]
13	Jeddy Macias	103119111	CCF Pundinamarca	Facilitador	—	322634550	[Firma]
14	Katherine Chole	52036979	CCF Pundinamarca	S.G.	—	312071140	[Firma]
15	Andrés Bar	102112618	CCF Pundinamarca	Nutricionista	impacto@pundinamarca.gov.co	3163513130	[Firma]
16	Doris Zambardo	103158664	CCF Pundinamarca	Facilitador S.G.	—	320599264	[Firma]
17	Jeddy Macias	103119111	CCF Pundinamarca	Facilitador	—	322634550	[Firma]
18	Henry Martínez	52705735	CCF Pundinamarca	Coordinador	—	316570028	[Firma]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDOIS no divulgar información alguna en proposito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

ACTA N°

FECHA: Bogotá, marzo 30 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM – Perfil del manipulador de alimentos.

ASISTENTES: Registro de pre y post test.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del pre test.
2. Video: Perfil del manipulador de alimentos.
3. Post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación asincrónica, realizando el pre test, que se encuentra en el siguiente enlace: <https://forms.gle/A1F83ocNwiU8BL3b8>, con los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar servicios generales	4,6 / 5
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar servicios generales	5 / 5
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4,6 / 5
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar servicios generales	4,3 / 5
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4,3 / 5
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5
Luis Eduardo Achury	Auxiliar servicios generales	4,3 / 5
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar servicios generales	4 / 5
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4,3 / 5

2. Se solicita a los participantes observar el video: <https://www.youtube.com/watch?v=aoOh7wqNpDM>, en el cual se encuentra que, teniendo en cuenta que las enfermedades transmitidas por alimentos son el primero de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana

de la población, es necesario prestar especial atención a cada factor que pueda convertirse en fuente de contaminación.

Es por eso que el manipulador desempeña de los roles más importantes en las cadenas de abastecimiento y la garantía de la inocuidad de los alimentos a nivel general. Además, en la actualidad, el manipulador no sólo debe limitarse a ejercer las funciones básicas asociadas a la producción de alimentos, sino que también debe entrar a hacer parte de funciones que garanticen la salubridad de los alimentos desde todo punto de vista.

Las normas de higiene alimentaria aplicables a los manipuladores engloban distintos ámbitos, lo cual quiere decir que el manipulador deberá cuidar su salud, la higiene personal, llevar la ropa de trabajo adecuada y mantener unos hábitos higiénicos al tratar alimentos, además del desarrollo de las actividades dentro de los protocolos de higiene establecidos.

Una de las principales normas que aplican al personal manipulador es su óptimo estado de salud, lo que implica que, en caso de estar enfermo, deberá comunicárselo al jefe inmediato lo antes posible para que ellos determinen si su gravedad puede afectar a los alimentos o no.

El manipulador debe contar con un certificado médico que haga constar su aptitud para desempeñar sus labores sin convertirse en fuente de riesgo para los alimentos. Por eso, si tiene náuseas, vómito, fiebre, diarrea, síntomas de enfermedades respiratorias, afecciones graves de la piel o síntomas de una enfermedad de transmisión alimentaria, no podrá ejercer su labor en el puesto de trabajo de forma temporal hasta su completa recuperación. El manipulador de alimentos debe realizarse un chequeo médico completo cada año o antes si se considera necesario por razones clínicas.

En todo caso, siempre debe existir un soporte emitido por un médico competente en el área que certifique la actitud del manipulador para procesar alimentos. Otra norma importante asociada a la higiene del personal manipulador es el lavado de manos, aunque es un procedimiento sencillo, es una herramienta fundamental para romper cadenas de contaminación en los alimentos. Así, no sólo garantizamos la inocuidad de los mismos, sino también evitamos la transmisión de enfermedades infecto contagiosas.

Es importante recordar los momentos en los cuales es obligatorio el lavado de manos:

- cuando ingresamos al lugar de trabajo.
- después de ir al baño.
- después de cambiar de actividad o salir del sitio de trabajo.
- después de manipular residuos sólidos o basuras.

- después de tocar alguna parte de nuestro cuerpo.
- después de tocar alguna superficie que puede estar sucia o contaminada.
- y finalmente teniendo en cuenta los protocolos de bioseguridad, se debe realizar un correcto lavado de manos como máximo cada hora.
- El uso de guantes en los casos en que sean necesarios, no exime al manipulador de la obligación de lavarse las manos con la misma frecuencia.

Otra norma asociada con la higiene personal es el baño diario. De esta manera, no sólo garantizamos el cumplimiento de un requisito sanitario, sino que a su vez mejoramos nuestras condiciones de salud y bienestar, así como un ambiente sano de trabajo con nuestros compañeros.

Es importante tener en cuenta a su vez que al interior de toda área de manipulación de alimentos está prohibido usar maquillaje, llevar las uñas largas sucias o con esmalte utilizar reloj anillos, pulseras, cadenas o cualquier joya o accesorio que no corresponda con las áreas de proceso, así como salir de los establecimientos con la ropa de trabajo puesta.

En caso de usar gafas, éstas deben ser llevadas con bandas, cuerdas u otros medios ajustables. El cabello debe estar recogido y protegido y la cara afeitada. El uso de la ropa de trabajo adecuada también se considera otra norma de higiene muy importante, la ropa de trabajo sucia contaminada o mal portada puede ocasionar problemas de contaminación en los alimentos con consecuencias a la salud de las personas que reciben los alimentos, por eso es importante tener en cuenta lo siguiente.

- la ropa debe ser de color claro y en todo momento debe estar en perfectas condiciones de limpieza.
- si aplican código de colores, éstos deben corresponder a los días asignados, es decir, uniformes blancos con franjas naranjas. Los lunes, miércoles y viernes, y los uniformes blancos con franjas azul el resto de días de la semana.
- el transporte de la ropa de trabajo del hogar a su sitio de labores se debe realizar de tal manera que se evite su contaminación durante el trayecto.
- por ningún motivo los manipuladores deben acostarse o sentarse sobre superficies sucias que se conviertan en fuentes de contaminación para los alimentos.
- si el manipulador requiere usar los baños durante su jornada laboral, deberá retirarse los elementos como el peto delantal, los guantes y demás elementos de la dotación que puedan contaminarse.
- los petos o delantales deben permanecer en óptimas condiciones de limpieza por ambas caras.

- la cofia o gorro debe cubrir completamente el cabello.
- el tapabocas debe cubrir boca y nariz y debe permanecer limpio y seco. En caso de ensuciarse o mojarse, éste debe ser cambiado por otro. Asimismo, para evitar contaminación cruzada del operario al producto, el tapabocas en ningún momento debe ser manipulado.
- los guantes deben permanecer en buen estado, limpios, desinfectados y dispuestos en lugares donde no se contaminen.
- el calzado debe ser impermeable, antideslizante y en todo momento debe permanecer limpio.

Así como ya se habló de las normas de higiene, es importante resaltar aquellas cosas que no se deben hacer al interior de un lugar de procesamiento de alimentos, las cuales son conocidas como las malas prácticas tales como fumar, masticar chicle, comer en el puesto de trabajo, toser, estomudar o descongestionarse la nariz en las áreas de proceso de alimentos, tocarse el cabello o rascarse, llevar paños sucios colgados en la cintura, probar alimentos directamente con el dedo, introducir cucharas sucias de un alimento distinto, dejar paños o cualquier otro elemento sucio sobre las mesas de trabajo y secarse las manos o el sudor con el delantal o en los pantalones.

3. Posterior a observar el video, se solicita diligenciar el post test que se encuentra con el siguiente enlace: <https://forms.gle/v58DJgngYUwNDAVE8>, con los siguientes resultados.

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Ana Carolina Calderón León	Servicios generales	5 / 5
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	5 / 5
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	5 / 5
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	5 / 5
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	5 / 5
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	5 / 5
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	5 / 5

Cierre de brechas:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE PRE TEST	PUNTAJE POST TEST	CIERRE DE BRECHAS
Ana Carolina Calderón León	Servicios generales	4,3 / 5	5 / 5	0,7
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	5,0 / 5	5 / 5	0,0
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4,3 / 5	5 / 5	0,7
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4,3 / 5	5 / 5	0,7
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4,6 / 5	5 / 5	0,4
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4,0 / 5	5 / 5	1,0
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4,3 / 5	5 / 5	0,7

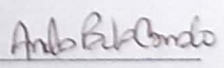
Se observa que posterior al vídeo se reconocen los elementos de protección personal que se requieren para ingresar al servicio de alimentación, se anexan los listados de pre y post test.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con el perfil del manipulador.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales (cuando aplique)	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de abril.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	

Anexos: Listados de pre y post test.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

PRE TEST: CAPACITACIÓN BPM - PERFIL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Cuales son los elementos de protección personal que debo usar al entrar a la cocina?	Para entrar a la cocina, se puede llevar uñas largas y pestañina. ¿Falso o verdadero?	¿La persona de la imagen esta usando los elementos de protección personal que se requieren para el ingreso al servicio de alimentación?	Observa algún error en la imagen, ¿Cuál?	Para usted, ¿Que imagen representa la forma adecuada de ingresar al servicio de alimentación?	PUNTAJE
30/03/2023 18:56	Katherine Caballero Rodriguez	52.936.999	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Sin tapabocas y el cabello por fuera del gorro	B	4,6
31/03/2023 13:06	Leydi Manyuri Romero Useche	1024557318	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Le falta tapabocas y no tiene bien recogido el cabello y no tiene uniforme claro	B	5
31/03/2023 13:15	Doris Inés Zambrano Sorace	1051589644	Facilitadora	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	El uniforme es de color oscuro y tiene botones, no tiene tapabocas, tiene el cabello por fuera	B	4,6
31/03/2023 15:38	Ana Carolina Calderón León	1012373046	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas	B	4,3
31/03/2023 15:38	Ana Marcela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas y el cabello está por fuera	B	4,6
31/03/2023 15:39	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas	B	4,3
31/03/2023 15:39	Yulibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Tiene el cabello por fuera y no tiene tapabocas	B	4,6
31/03/2023 15:45	Luis Eduardo Achury	80215355	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas	B	4,3
31/03/2023 21:31	Ana Beatriz Leguizamón O	1013616967	Auxiliar servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene los elementos adecuados para manipular los alimentos	B	4
31/03/2023 21:35	Diana Paola Puerto Lopez	1022361748	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas	B	4,3

POST TEST: CAPACITACIÓN BPM - PERFIL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Cuales son los elementos de protección personal que debo usar al entrar a la cocina?	Para entrar a la cocina, se puede llevar uñas largas y pestillina, ¿Falso o verdadero?	¿La persona de la imagen esta usando los elementos de protección personal que se requieren para el ingreso al servicio de alimentación?	Observa algún error en la imagen, ¿Cuál?	Para usted, ¿Que imagen representa la forma adecuada de ingresar al servicio de alimentación?	PUNTAJE
30/03/2023 17:43	Ara carolina Calderón León	1012373046	Servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas, el gorro no cubre todo el cabello, el uniforme es de color oscuro.	3	5 / 5
30/03/2023 19:40	Katherine caballero Rodriguez	52936999	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Sin tapabocas, uniforme oscuro y el cabello fuera del gorro.	3	5 / 5
31/03/2023 14:33	Doris Inés Zambrano Soriano	1051589644	Facilitadora	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	El uniforme no es de color claro, el cabello esta fuera del gorro y no tiene tapabocas.	3	5 / 5
31/03/2023 15:50	Leydi marjuri Romero Ureche	1024567218	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas, tiene el cabello suelto y no tiene uniforme claro.	3	5 / 5
31/03/2023 17:36	Luis Eduardo achury	80215395	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene tapabocas, su uniforme es de color oscuro y no tiene el cabello recogido.	3	5 / 5
31/03/2023 17:36	Ara Marcia Osorio Pierrez	1005438054	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Tiene el cabello por fuera, no tiene tapabocas y el uniforme no cumple el color.	3	5 / 5
31/03/2023 17:36	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Falta tapabocas, no tiene el cabello recogido, el uniforme no cumple.	3	5 / 5
31/03/2023 17:36	Yilibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	Tiene el cabello por fuera, no tiene tapabocas y el uniforme no cumple el color.	3	5 / 5
31/03/2023 22:31	Ara Ineslitz Languzamon O	1013618967	Auxiliar de servicios generales	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	El uniforme es oscuro y con botones, no tiene recogido el cabello, no tiene tapabocas.	3	5 / 5
31/03/2023 22:43	Diana Paule Puerto Lopez	1022361748	Auxiliar de cocina	Gorro, tapabocas, uniforme de color claro y zapatos cerrados	FALSO	No	No tiene todo el cabello en la cofia, su uniforme es de color oscuro y no tiene tapabocas.	3	5 / 5

ACTA N°

FECHA: Bogotá, marzo 30 de 2023.

HORA: 02:00 p.m. - 03:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación PSB – Manejo de productos de limpieza.

ASISTENTES: Listado de pre y post test.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del pre test.
2. Video: Perfil del manipulador de alimentos.
3. Post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación asincrónica, realizando el pre test, que se encuentra en el siguiente enlace: <https://forms.gle/eEHwUgwLpaomtwV9A>, con los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	3 /4
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4 /4
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4 /4
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4 /4
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 /4
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4 /4

2. Se solicita a los participantes observar el video:

<https://www.youtube.com/watch?v=YShDII7E4o4>, en el cual indican que es importante recordar que los productos de limpieza y desinfección son diseñados y formulados por químicos, por lo cual es necesario seguir las instrucciones indicadas por la etiqueta o ficha técnica.

El cloro también es conocido como lejía o blanqueador, es una disolución concentrada de hipoclorito del sodio que se encuentra normalmente entre el 3 y el 5% de forma comercial. Sin embargo, a estas concentraciones el cloro puede ser corrosivo, es por eso que no se debe utilizar de manera pura o como viene en el empaque original. De hecho, podemos observar que las etiquetas siempre traen un triángulo o rombo con la indicación de irritante. Eso significa que puede afectar nuestra piel y nuestros ojos.

La Organización Mundial de la Salud recomienda que utilicemos el cloro para desinfectar las superficies, ya que es altamente efectivo contra bacterias, hongos y virus. Sin embargo, lo ideal es diluirlo en agua. Esto depende de la necesidad y de acuerdo al cuadro de dilución que se encuentra en el Plan de Saneamiento Básico del Centro Transitorio.

Uno de los mitos que se escucha comúnmente es que el cloro es más efectivo si se calienta, en realidad, el cloro siempre se debe utilizar con agua fría o a temperatura ambiente. Si el cloro se calienta, nos exponemos a un vapor que es sumamente tóxico. Además, corremos el riesgo de descomponerlo y que no cumpla con su función original.

Otras sustancias con las que no debe ser mezclado es: Amoniaco, Vinagre de ningún tipo, sustancias ácidas en general, alcohol, agua oxigenada, carbonatos, bicarbonatos, limpiadores multiusos, desinfectantes. Por tanto, la recomendación es solo mezclarlo con agua.

Los desinfectantes son otro grupo de productos químicos que tenemos como herramienta para eliminar microorganismos, están formulados a base de sales de amonio cuaternario. Existen en el mercado una gran variedad, sin embargo, siempre es necesario tener en cuenta a etiqueta o ficha técnica, ya que muchos de estos recomiendan ser usados diluidos.

Uno de los mitos relacionados con los desinfectantes es vincular su aroma con su poder desinfectante, es importante recordar que el aroma es simplemente un aditivo de la formulación. Los desinfectantes no se deben mezclar con: Cloro, vinagre, limpiavidrios, detergente lavaplatos o de ropa, limpiador de cañerías, limpiador de superficies.

Como conclusión, la regla general es que nunca hay que mezclar los productos de limpieza, debido a que, pueden producir reacciones adversas como tos, irritación de ojos, garganta, vías respiratorias, náuseas y vómitos. Si alguno de estos síntomas se presenta es necesario llamar a emergencias y mostrar el producto o los productos usados.

3. Posterior a observar el video, se solicita diligenciar el post test que se encuentra con el siguiente enlace: <https://forms.gle/m9SLWU1NpqtQKxyl7>, con los siguientes resultados.

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /4
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4 /4

Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4 / 4
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4 / 4
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4 / 4
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 / 4
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4 / 4

Cierre de brechas:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE PRE TEST	PUNTAJE POST TEST	CIERRE DE BRECHAS
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	3 / 4	4 / 4	1
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 / 4	4 / 4	0
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 / 4	4 / 4	0
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 / 4	4 / 4	0
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4 / 4	4 / 4	0
Doris Inés Zambrano Soraca	Facilitadora	4 / 4	4 / 4	0
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	4 / 4	4 / 4	0
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	4 / 4	4 / 4	0
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 / 4	4 / 4	0
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	4 / 4	4 / 4	0

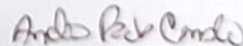
Se observa que posterior al vídeo se reconoce la concentración del hipoclorito de sodio que se utiliza en el centro transitorio, se anexan los listados de pre y post test.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar un manejo adecuado de los productos de limpieza y desinfección.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales.	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de abril.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	
Anexos: Listados de pre y post test			
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista			

PRE TEST: CAPACITACIÓN PSB - MANEJO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Cuál es la concentración del hipoclorito de sodio que se maneja en el centro?	Mezclar productos los hace más efectivos, ¿Falso o verdadero?	Mezclar el jabón con el hipoclorito nos ayuda a realizar limpieza y desinfección en un solo paso, ¿Falso o verdadero?	El cloro es más efectivo si se calienta, ¿Falso o verdadero?	PUNTAJE
30/03/2023 18:51	Katherine Caballero Rodríguez	52936999	Auxiliar de servicios generales	2,50%	FALSO	FALSO	FALSO	3/4
30/03/2023 19:34	Ana Carolina Calderon Leon	1012373046	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
30/03/2023 19:34	Luis Eduardo Achury	80215355	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
30/03/2023 20:47	Leydi Maryuri Romero Useche	1024557218	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
30/03/2023 21:22	Ana Beatriz Leguizamón Olarte	1013618967	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
31/03/2023 13:15	Doris Inés Zambrano Soraga	1051589644	Facilitadora	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
31/03/2023 15:36	Ana Mariela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
31/03/2023 15:39	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
31/03/2023 15:39	Yulibeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4
31/03/2023 21:35	Diana Paola Puerto Lopez	1022361748	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4/4

POST TEST: CAPACITACIÓN PSB - MANEJO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	CARGO	¿Cuál es la concentración del hipoclorito de sodio que se maneja en el centro?	Mezclar productos los hace más efectivos, ¿Falso o verdadero?	Mezclar el jabón con el hipoclorito nos ayuda a realizar limpieza y desinfección en un solo paso, ¿Falso o verdadero?	El cloro es más efectivo si se calienta, ¿Falso o verdadero?	PUNTAJE
30/03/2023 18:51	Katherine Caballero Rodríguez	52936999	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
30/03/2023 19:34	Ana Carolina Calderon Leon	1012373046	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
30/03/2023 19:34	Luis Eduardo Achury	80215385	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
30/03/2023 20:47	Leydi Maryuri Romero Usache	1024557218	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
30/03/2023 21:22	Ana Beatriz Leguizamón Cárte	1013618967	Auxiliar de servicios generales	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
31/03/2023 13:15	Doris Inés Zambiano Soroca	1051586644	Facilitadora	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
31/03/2023 15:38	Ana Marcela Osorio Perez	1005438054	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
31/03/2023 15:39	Carmen Alicia Rico Salcedo	32753492	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
31/03/2023 15:39	Yulbeth Herrera Gomez	1019022679	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4
31/03/2023 21:35	Diana Paola Puerto Lopez	1022661748	Auxiliar de cocina	5,25%	FALSO	FALSO	FALSO	4 / 4