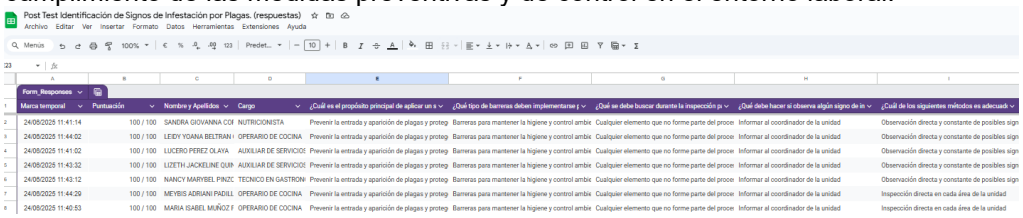
Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.
Fecha	24/06/2025 – 11:00 am a 11:45 am
Tema	Identificación De Signos De Infestación Por Plagas
Desarrollo	**Objetivo** Fortalecer los conocimientos del talento humano en la implementación del Programa de Control de Plagas (PCP), promoviendo un enfoque preventivo, sistemático y riguroso para evitar la presencia y proliferación de plagas en la unidad operativa, mediante acciones de verificación, saneamiento ambiental y protocolos de actuación ante hallazgos. **Introducción** En el marco del cumplimiento de los lineamientos del Plan de Saneamiento Básico (PSB), se llevó a cabo una capacitación dirigida al talento humano sobre el Programa de Control de Plagas (PCP). Esta formación tuvo como finalidad presentar las estrategias de control y prevención de plagas que deben aplicarse en las unidades operativas, con el objetivo de garantizar ambientes seguros, limpios y libres de vectores que puedan comprometer la salud de los usuarios y el personal. El control de plagas representa una acción esencial para el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los espacios institucionales, y requiere la participación activa del personal en el cumplimiento de los protocolos establecidos para su prevención, detección y seguimiento. **Desarrollo del tema** La capacitación dio inicio con la presentación del objetivo principal del programa de control de plagas, el cual es establecer un sistema constante de verificación en todas las áreas de la unidad operativa, con el propósito de prevenir la entrada o proliferación de plagas como roedores y artrópodos. Se resaltó la importancia de implementar barreras físicas, ambientales y operativas, que actúen como mecanismos de control para mitigar los posibles daños generados por estos vectores. Posteriormente, se expusieron los objetivos específicos del programa, entre los cuales se destacan: • Desarrollar acciones preventivas y correctivas para evitar el ingreso de plagas. • Sensibilizar al personal sobre la importancia del control integral de plagas. • Garantizar el monitoreo periódico en todas las áreas. • Aplicar controles químicos únicamente cuando sea estrictamente necesario. • Documentar oportunamente los hallazgos mediante los formatos establecidos. • Evitar la contaminación microbiológica asociada a la presencia de plagas. En cuanto a las medidas de inspección y verificación, se explicó el uso de los formatos FOR-PSS-066, FOR-PSS-067 y FOR-PSS-071, los cuales permiten registrar hallazgos, condiciones sanitarias y evidencia de plagas. Estas inspecciones se realizan mensualmente y abarcan la totalidad de las áreas, permitiendo identificar puntos críticos y establecer las acciones necesarias de forma preventiva o correctiva. Finalmente, se abordó el protocolo de actuación ante hallazgos inesperados, enfatizando que, si el talento humano encuentra indicios o elementos inusuales durante la inspección (como excrementos, madrigueras o restos de alimento), deben

registrarse detalladamente en el formato correspondiente y notificarse inmediatamente al coordinador de la unidad operativa. Esta acción garantiza una respuesta oportuna y coordinada para preservar la salubridad del entorno.

Post-test:
Al realizar el post-test a los participantes, se logró identificar que tanto el personal manipulador de alimentos como el equipo de servicios generales comprendieron de manera clara la información suministrada durante la capacitación sobre los métodos de identificación de infestaciones de plagas. Esta comprensión se evidenció en las respuestas acertadas y en la apropiación de los conceptos clave, lo cual fortalece el cumplimiento de las medidas preventivas y de control en el entorno laboral.


Post Test Identificación de Signos de Infestación por Plagas. (respuestas)

Marca temporal	Puntuación	Nombre y Apellidos	Cargo	¿Cuál es el propósito principal de aplicar un s	¿Qué tipo de barreras deben implementarse p	¿Qué se debe buscar durante la inspección pi	¿Qué debe hacer si observa algún signo de in	¿Cuál de los siguientes métodos es adecuado
24/05/2025 11:41:14	100 / 100	SANDRA GIOVANNA COI	NUTRICIONISTA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/05/2025 11:44:02	100 / 100	LEIDY YOANA BELTRAN	OPERARIO DE COCINA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/05/2025 11:41:02	100 / 100	LUCERO PEREZ OLAYA	AUXILIAR DE SERVICIOS	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/05/2025 11:43:32	100 / 100	LIZETH JACKELINE QUI	AUXILIAR DE SERVICIOS	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/05/2025 11:43:12	100 / 100	NANCY MARYBEL PINZ	TECNICO EN GASTRON	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/05/2025 11:44:29	100 / 100	MEYBIS ADRIANI PADILL	OPERARIO DE COCINA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Inspección directa en cada área de la unidad
24/05/2025 11:40:53	100 / 100	MARIA ISABEL MUÑOZ F	OPERARIO DE COCINA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Inspección directa en cada área de la unidad

Se anexa listado de asistencia y registro fotográfico.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		

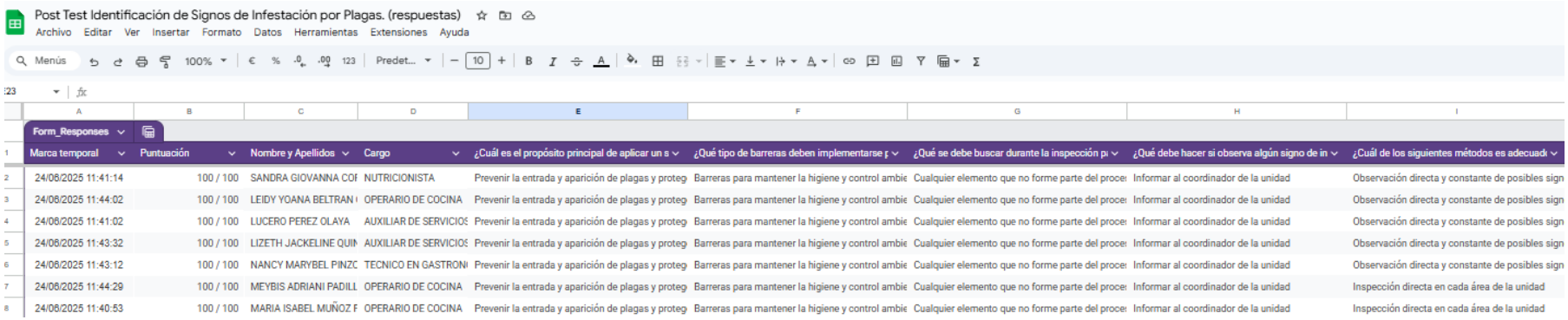
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	N/A		

Próxima reunión	N/A
Elaboró	William Javier Alonso Aguilera

Evidencia fotográfica:



Post-test:



Post Test Identificación de Signos de Infestación por Plagas. (respuestas)

Archivo Editar Ver Insertar Formato Datos Herramientas Extensiones Ayuda

Form_Responses

Marca temporal	Puntuación	Nombre y Apellidos	Cargo	¿Cuál es el propósito principal de aplicar un s	¿Qué tipo de barreras deben implementarse p	¿Qué se debe buscar durante la inspección pı	¿Qué debe hacer si observa algún signo de in	¿Cuál de los siguientes métodos es adecuad
24/08/2025 11:41:14	100 / 100	SANDRA GIOVANNA COI	NUTRICIONISTA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/08/2025 11:44:02	100 / 100	LEIDY YOANA BELTRAN	OPERARIO DE COCINA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/08/2025 11:41:02	100 / 100	LUCERO PEREZ OLAYA	AUXILIAR DE SERVICIOS	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/08/2025 11:43:32	100 / 100	LIZETH JACKELINE QUI	AUXILIAR DE SERVICIOS	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/08/2025 11:43:12	100 / 100	NANCY MARYBEL PINZC	TECNICO EN GASTRONI	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Observación directa y constante de posibles sign
24/08/2025 11:44:29	100 / 100	MEYBIS ADRIANI PADILL	OPERARIO DE COCINA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Inspección directa en cada área de la unidad
24/08/2025 11:40:53	100 / 100	MARIA ISABEL MUÑOZ F	OPERARIO DE COCINA	Prevenir la entrada y aparición de plagas y proteg	Barreras para mantener la higiene y control ambie	Cualquier elemento que no forme parte del proce	Informar al coordinador de la unidad	Inspección directa en cada área de la unidad

capacitacion hpm

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 2

1. Tema: CAPACITACION PLAN DE SANEAMIENTO BASICO 2. Lugar o Localidad o Sede : SUBA 3. Fecha y hora:

4. Nombre responsable: WILLIAM JAVIER ALONSO AGUILERA 5. Dependencia responsable: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA

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	NANCY MARIBEL PINZON SEGURA	CC	52.238.323	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNOLOGA EN ALIMENTOS	CONTRATISTA	nanpinzon2018@gmail.com	311 8459488	Nancy Pinzón
2	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	CC	60.309.102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	ivandariao103@hotmail.com	3144871826	
3	MEYBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	CC	1.019.103.857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3232367067	Meybis Padilla
4	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	CC	1.108.120.515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	leidy yoana B
5	YENIS PAOLA MESA GONZALELEZ	CC	1.003.432.944	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Yeni.gonzalez5212@gmail.com	3026034769	Yeni Gonzalez.
6	LIZETH JACKELINE QUINTERO AROCA	CC	1.000.004.539	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	lizethq526@gmail.com	3008538254	Lizeth Quintero
7	LUCERO PEREZ OLAYA	CC	21.082.121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	lpolaya15@gmail.com	3124734379	
8	SANDRA GIOVANNA CORREDOR GOMEZ	CC	52.119.390	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	NUTRICIONISTA	CONTRATISTA	nutricionsantamaria9667@gmail.com	3014319088	
9	WILLIAM JAVIER ALONSO AGUILERA	CC	1.030.688.953	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TECNICO EN GESTIÓN AMBIENTAL	CONTRATISTA	wilalon22@gmailcom	3214153941	
10	Maria Muñoz	CC	106789		Servicio	contra		322334	Maria
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.