FICHA TÉCNICA PARA LA PLANEACIÓN DE SESIONES Y HERRAMIENTA/S PEDAGÓGICAS (**)

Sesión No.	Sesión 3
Práctica (s) o tema (s)	Plan de Saneamiento: Limpieza y desinfección- Control de plagas
Mensaje	Cuida tu higiene, cuida tu salud.
Objetivo IEC	Información: Conocer los procedimientos del programa de limpieza y desinfección y de control de plagas para propiciar un ambiente sano y seguro. Educación: Comprender los mecanismos de prevención desde la aplicación del plan de saneamientos en los procesos de limpieza, desinfección y control de plagas. Comunicación: Promover practicas higiénicos sanitarias en el talento humano del centro Integrarte para evitar contaminación de alimentos y del agua.
	El Plan de Saneamiento Básico, es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual se diseñó para que sea adoptada e implementada en cada unidad operativa de acuerdo a las particularidades y necesidades de cada una, dicha herramienta parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios como las zonas alimentarias y no alimentarias de cada unidad operativa, vinculando y articulando responsables administrativos y operativos en la ejecución de los cuatro programas que lo componen permitiendo así plantear diagnósticos, verificaciones, controles y acciones correctivas en un tiempo determinado de las condiciones higiénico sanitarias. Se programa la capacitación sobre limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos, además, se socializa el programa del control de plagas para evitar una enfermedad transmitidas por alimentos (ETA) y promover la inocuidad de los alimentos y que se mantengan condiciones de higiene, segurdad y hermeticidad en la unidad operativa. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEFINICION Es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso, para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física, ambiente e insumos en cocina y cocinetas. Incluye los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones y formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. La higienización (L&D) es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección y conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define dos pasos fundamentales: •Limpieza que es la eliminación de la mugre y partículas visibles, escombros, particulas, polvo etc. •Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación. Métodos de higienización •Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie. •Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante. •Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos. •Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana. Actividades para la limpieza y desinfección •Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua. •Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos. •Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación. •Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento •Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua. Hipoclorito de sodio como desinfectante Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante: El Cloro es un desinfectante universal, activo contra todos los microorganismos, bactericida - virucida. En general se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido. Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo tiempo de preparación. Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable. Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad. CONTROL DE PLAGAS Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son: Roedores, como ratas y ratones. Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos). Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están: •Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales. •Los excrementos de los roedores.

Escaneado con CamScanner

Marco de referencia	•La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos. •La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado. •Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes. La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas, el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones: MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA: Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación (FOR-BS-020) página 2 Hermeticidad de todas las áreas de la unidad operativa" Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5, en donde los aspectos a revisar son: •Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura. •Revisar las aberturas de los marcos de las puertas. •Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas. •Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos. •Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado. •Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles. La Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación (FOR-BS-020) página 2 Hermeticidad. Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, mobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos. La desinfección de choque de ambientes y superficies es especialmente recomendable para empresas y organizaciones con constante afluencia de gente, ya que los bioaerosoles generados por personas infectadas a través del aparato bucal y respiratorio contienen también este virus. Se trata de pequeñas partículas, sobre todo de saliva, que se emiten al estornudar, toser e incluso hablar, y que pasarán directamente a adherirse a las superficies o bien flotarán un tiempo para el ambiente. Los desinfectantes más comunes usados son: alcoholes, Hipoclontos, Compuestos a base de Yodo, Amonios cuatemarios, compuestos peróxidos. Estos normalmente se formulan para lograr un 99% de reducción de las bacterias en 30 segundos, sin embargo, esto no necesariamente logra destruir todos los organismos causantes de enfermedades, conocidos como patógenos. Se realizará una aplicación directa en superficies accesibles por pulverización o mediante un paño desechable con desinfectante, a todas aquellas superficies accesibles directamente por las personas (superficies de equipos informáticos, de mesas, sillas, pomos de puerta, armarios, y otro mobiliario accesible); o una aplicación indirecta en superficies de difícil acceso, mediante técnicas de nebulización en frío para una buena distribución del aerosol desinfectante, llegando a rincones, esquinas y zonas de difícil acceso que, por la ubicuidad del virus, pueden actuar de reservorio. Es importante una buena distribución de la niebla, lo que implica utilizar ventiladores adicionales para igualar la deposición del desinfectante en todas las superficies. El uso apropiado desinfectantes en las instalaciones, impidan el desarrollo de resistencia a los microorganismos. No está claramente definido el mecanismo de acción de la mayoría de los preservativos y desinfectantes, esto puede ocurrir por oxidación, de-naturalización de las proteínas, o por otras múltiples vías. Se cree que cuando la célula bacteriana se expone al desinfectante, varias estructuras químicas dentro de la célula podrían sufrir daño irreversible que provoquen pérdidas permanentes en la capacidad reproductiva. Hay tres tipos de resistencia: innata, aparente y adquirida •Innata: que es genética. El uso persistente de un desinfectante puede conducir a la selección y persistencia de microorganismos resistentes por naturaleza. Se recomienda alternar los desinfectantes debido a la resistencia innata de esos microorganismos. •Resistencia aparente – está relacionada a condiciones como pH. La habilidad del microorganismo a adaptarse a medioambientes ácidos. •Resistencia Adquirida – Es el resultado de cambios genéticos en la célula microbiana por mutación. Uno de los beneficios posibles de la rotación de los desinfectantes es que las diferentes formulaciones pueden variar la efectividad contra el desarrollo de bio-peliculas. Las peliculas que se forman en las superficies de los equipos es otro mecanismo en el cual la bacteria puede crear resistencia hacia el desinfectante usado. Las biocapas son difíciles de remover y el material es capaz de entrampar microorganismos patógenos. Estas reducen la efectividad de los desinfectantes. La rotación de los mismos puede ayudar a reducirlas. Es imposible que los microorganismos puedan sobrevivir a choques de moléculas como el ácido Peroxiacético, productos clorados o Yodoformo. pero esto si está demostrado una mala limpieza si genera la proliferación de microorganismos, no necesariamente resistentes.
Metodología para el desarrollo de la sesión Actividades en información, educación comunicación	En primera instancia se da un saludo y bienvenida al talento humano del centro, se explica el objetivo de la capacitación. Se realiza la actividad a través de un juego, en el que los participantes realizan un recorrido desde la salida hasta la meta. Participan con ayuda de dos dados, el cual, cada jugador lanza y avanza. La actividad se diseñará a través de una escalera que involucren preguntas sobre los conceptos del programa de limpieza y desnifección y control de plagas. Se retroalimenta las respuestas dadad y se refuerzan conceptos por parte del tecnologo de alimentos y ambiental

Escaneado con CamScanner

No. de participantes por sesión	30 personas
Herramienta pedagógica	Juego escalera
Recursos	Recurso humano, escalera, tablero de preguntas, pretest y postest.
Registro fotográfico del material	  
Valoración de la sesión	Se realiza la evaluación mediante la aplicación del pretest y postest que indaga sobre los conocimientos previos Conclusiones: El talento humano comprende la importancia de aplicar los programas de limpieza y control de plagas en el centro, para prevenir brotes de enfermedades de origen alimentario y mantener los espacios higiénicamente seguros y herméticos. Logros: - Participación activa del talento humano. - Se logra promover practicas higiénicos sanitarias para evitar contaminación de alimentos y mantener el centro con un ambiente sano, seguro y hermético. - Se observa que captaron los conceptos que se socializaron en la actividad. - Se observó mayor atención y disposición en la actividad. Dificultades: No se observa. Oportunidades: Se debe fomentar espacios para promover los procedimientos de limpieza y desinfección en las superficies y ambientes del centro, al igual, que mantener la hermeticidad de los espacios y eliminar elementos en desuso que atraiga a plagas. Pretest: Se aplicó una evaluación con preguntas abiertas al talento humano ; se observa que 6 personas no contestaron acertadamente el pretest, evidenciando que no tienen claro conceptos referentes a plan de saneamiento. Postest: De acuerdo al resultado del post-test, se evidencio que todas las personas entendieron y les quedo claro los conceptos socializados en el transcurso de l acatividad. Anexos Listado de asistencia Pretest y postest Registro fotográfico Elaborado por: Wilver López - Cristian Diaz Tecnólogo de alimentos-Tecnólogo ambiental

Estas sesiones deben registrarse en el formato cronograma para la promoción de promoción de prácticas saludables con las fechas de implementación.

(**) Elaborar una ficha por cada sesión con la correspondiente herramienta pedagógica que se requiera para el desarrollo de la estrategia.

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20240189663 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Capacitación PS. limpieza y desinfección - Citoluplagel 2. Lugar o Localidad o Sede: Fontibón - CIAE 65 3. Fecha y hora: 19-12-2024 - 3:00 p.m. - 4:00 pm

4. Nombre responsable: Wilver Ramirez - Cristian Diaz 5. Dependencia responsable: Subdirección para la discapacidad

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	Luz Marina Niquiño	CE	52071984	CIAE 65	Talerista	No Aplica	luzmarinaniquinos garantia@gmail.com	3103377047	
2	Leidy Ginneth Mesa Rivera	CC	1023867695	CIAE 65	Terapeuta Ocupacional	No Aplica	leidyximenamesa@gmail.com	3102067771	
3	Diana Marcela Pardo	CC	52960832	CIAE 65	Terapeuta Ocupacional	No aplica	dianapardo831@gmail	3132710215	
4	Angela Maria Lachino	CC	1014174336	CIAE 65	Trabajo Social	NO APLICA	trabajosocial@gmail.com	3142454687	
5	Juliana Tejada	CC	1020243125	CIAE 65	Fisioterapia	No aplica	Juliana.tejada@gmail.com	3024453612	
6	Wilver Alfonso L	CC	1018444607	CIAE 65	Tecnico Mantto	No aplica	wilsonramirez007@gmail.com	3137155997	
7	Jhon Jairo Angulo	C.C.	1087187837	CIAE 65	Ed. Fisico	No aplica	Jhonny91@gmail.com	3163322153	
8	Liga Valbona Villamil	CC	39925171	CIAE 65	Archivo	No Aplica	gestiondocumentalsdis@gmail.com	3138070880	
9	Laura Bahamon Rojas	CC	1018510288	CIAE 65	Enfermera	No aplica	saludocupacionalsdis@gmail.com	3153962211	
10	Isabel Pulido	CC	1020855310	CIAE 65	Auxiliar	NO Aplica	NO	3204763785	
11	Daniela Bolaños S	CC	26.176694	CIAE 65	Ad. Administrativo	NO Aplica	bolaosdaniela@gmail.com	3208783587	
12	Yenicet Camacho	CC	52299718	CIAE 65	coordinadora	No aplica	integralextension1492@gmail.com	3212081052	
13	Luz Adriana	CC	52306604	CIAE 65	Auxiliar	No aplica	dri27002@hotmail.com	3219939124	
14	Cristian Diaz Téllez	C.C	1049648296	CIAE 65	T. Ambiental	No aplica	ciaesgs@gmail.com	3134833780	
15	Marianita	CC	52577886	CIAE 65	Servicios Generales	No aplica			
16	Luis Carlos Cardozo	CC	1007278075	CIAE 65	Servicios Generales	NO APLICA	luiscardozo1509@gmail.com	3144686567	
17	Rafael Bercio	CC	1063455555	CIAE 65	Aux. Enfermeria	No aplica		3116655434	
18	Martha Cabeza	CC	32675126	CIAE 65	Nutricionista	No aplica	martha.cabeza23@gmail.com	3007471486	
19									
20									

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

Escaneado con CamScanner

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRES: Jhonn Jairo Angulo.

FECHA: 19/12/2024.

1. ¿Cuáles son los cuatro programas del plan de saneamiento básico?
   Manejo de Residuos Solidos
   Control de plagas - limpieza y Desinfección
   almacenamientos de agua Potable.
2. Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.
   limpiar, desinfectar - enjuagar
3. Enuncie los elementos de protección personal que debe utilizar al realizar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
   Guantes - gafa
   Tapabocas
   Ropa que cubra todo el cuerpo.
4. Diga tres medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del centro de protección.
   Tapar agujeros
   Poner angeos en lugares que se considere necesario
   Evitar o retirar elementos en desuso
5. Enuncie dos acciones para el manejo de elementos en desuso
   Retirarlos
   Diligenciar el formato de elementos

Escaneado con CamScanner

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRES: ISABEL Y DANIELA

FECHA: 19-12-24

1. ¿Cuáles son los cuatro programas del plan de saneamiento básico?
   limpieza y desinfección, usar, malla, tapar, huecos, hermeticidad. para evitar plagas, roedores.
2. Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.
   Primero se limpian las frutas y verduras de todo mugre, tierra y las frutas y se procede a desinfectar.
3. Enuncie los elementos de protección personal que debe utilizar al realizar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
   Cofia, tapaboca, guantes, botas antideslizantes., delantal.
4. Diga tres medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del centro de protección.
   Impermeabilizar, sellar las rancheras de puertas y ventanas.,
5. Enuncie dos acciones para el manejo de elementos en desuso
   - Elementos en desuso deben estar fuera del servicio de alimentos
   - almacenarlos en una bodega

Escaneado con CamScanner