Lugar	**Comunidad de cuidado la Fortuna**
Fecha	29/07/2025 - 11:30 a.m. - 12:00. m.
Tema	**Programa limpieza y desinfección - Fichas de seguridad elementos de aseo**
Desarrollo	**OBJETIVO** Garantizar que en la Comunidad De Cuidado La Fortuna todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano. De igual forma dar a conocer las hojas de seguridad de los insumos que se utilizan para realizar la limpieza y desinfección de las diferentes áreas. **ORDEN DEL DIA** Se da inicio a la capacitación el día 16 de julio del 2025 donde se reúne al talento humano presente en la comunidad de cuidado y se procede a hablar sobre las fichas de seguridad de los elementos con los que se realiza el ase en la comunidad de cuidado. **INTRODUCCION** Para garantizar que en la unidad operativa Comunidad De Cuidado La Fortuna se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. **METODOLOGIA** Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).

- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.

- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.

- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.

- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.

- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).

- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Hojas De Datos De Seguridad De Los Productos Y Fichas Técnicas De Productos Para El Programa De Limpieza Y Desinfección.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia. La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa: Comunidad De Cuidado La Fortuna las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

- Jabones Y Detergentes
- Desinfectantes
- Blanqueadores y desengrasante.
- Productos lava loza.
- Limpiadores.

- Suavizantes y productos para prelavado y pre planchado de ropa.
- Ambientadores
- Ceras siliconas sellantes

De cada una de las fichas de seguridad se dieron conocer al talento humano con el fin de cada uno tenga conocimiento de los insumos que se utilizan rn la unidad operativa. Allí se explicó las precauciones que tiene cada elemento en caso de algún accidente. También se explica que cada uno de estos insumos deben estar registrados ante el Invima.

Plan De Contingencia

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

Normograma

La NTC 4435 de 2010

Es la Norma Técnica Colombiana que establece los lineamientos para la preparación de Hojas de Datos de Seguridad para Materiales (MSDS) para el transporte de mercancías. Esta norma es fundamental para garantizar la seguridad en el manejo y almacenamiento de sustancias químicas y materiales peligrosos utilizados en condiciones ocupacionales en Colombia.

La Resolución 2400 de 1979,

Emitida por el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social de Colombia, establece disposiciones sobre higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo. Esta resolución aplica a todos los lugares de trabajo y busca proteger la salud y seguridad de los trabajadores. Entre sus disposiciones, se destacan las obligaciones de los empleadores y trabajadores, la organización de programas de salud ocupacional, y la necesidad de establecer comités paritarios de higiene y seguridad.

	Para finalizar se hace énfasis en el uso obligatorio de los elementos de protección personal para evitar lesiones o afectaciones de salud en la persona quien manipula dichos insumos. **RECURSOS:** • Computador • Sillas • Mesa • Televisor • Fichas de seguridad • GUI-PSS-005 Se anexa registro fotográfico

Asistentes		Cargo/Rol	Firma
	Se anexa listado de asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	No aplica	No aplica	No aplica
Próxima reunión	Cuando se requiera		
Elaboró	Maria Fernanda Suarez – Tecnóloga Ambiental		


29/07/25 11:40 a.m.
Fusagasugá
C.C. La Fortuna


29 jul. 2025 11:37:13 a. m.
Comunidad de Cuidado La Fortuna

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA *	Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Mayo (2024018963 - 13/07/2024 Página: 1 de 1

1. Tema: Fichas de seguridad elemento de aseo 2. Lugar o Localidad o Sede: CC. La Fortuna. 3. Fecha y hora: 29-07-25 - 11:30 - 12:00. m.

4. Nombre responsable: María Fernanda Suarez 5. Dependencia responsable: Tec. Ambiental.

6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Fredy Ramirez	CC	1069724082	cc la Fortuna	Archivo	Contratista	cclafortunagestion@gmail.com	3219126792	
2	Yesid Trujillo Prado	CC	80920303	CC La Fortuna	Aux Enfermeria	Contratista	— " — " —	3205769221	
3	ALEJANDRO SALAZAR C	CC.	1077191109	CC. la Fortuna	APTES	Contratista	yeisermarin@hotmail.com	3197133923	
4	Yanet Patricia Lopez T.	CC	39624472	cc la Fortuna	Aux Contable	Contratista	— " —	3043606202	
5	Juan Felipe Zarco Guarin	CC	1003614008	C/C la fortuna	TO	Contratista	cc.lafortuna.9666@gmail.com	3222037894	
6	Tatiana Cárdenas Suárez	CC	1072769879	cc La fortuna	Fisioterapeuta	Contratista	tatiana.Cardenas25@gmail.com	3173155695	
7	Yesmy Cuervo Vargas	CC	33379604	cc la Fortuna	Tec Aux Enfermeria	Contratista	— " —	3146364562	
8	Angel Hernando Ortega	C.C.	1094265145	CC La fortuna	Nutricionista	Contratista	— " —	3209173640	
9	Liliana Janeth Castro Arias	CC	1071168743	CC La fortuna	Aux Cocina	Contratista	— " —	3146581422	
10	Juan Robinson Muñoz	CC	10594432	cc la fortuna	Aux cocina	Contratista	— O —	3013057700	Juan Muñoz
11	Dailyn Dayana Sanchez Sánchez	C.C	1069744326	C.C la Fortuna	Gastronoma	Contratista	— " —	3106464003	
12	Deisy Hurtado Silva V.	CC	1065942449	C.C la fortuna	Aux. Enfermeria	Contratista	— " —	3212265906	Deisy S.
13	Yenni Tejada	CC	1069741663	CC la Fortuna	Aux Enfermeria	Contratista	— " —	3173126511	Yenni T.
14	Luz Marina Gil Pinzón	CC	20926986	La fortuna	Servicios generales	contratista	— O —	3133239333	Luz Marina Gil Pinzón
15	Patricia Saavedra A.	CC	35251851	La fortuna	Servicios generales	contratista	— " —	35251851	Patricia Saavedra A.
16	Sandra Milena Acuña	CC	66856711	La fortuna	Fonoaudiologa	Contratista	— " —	3112700067	
17	Martha Diaz	CC	39678208	CC la fortuna	Sicologa	Contratista	cclafortuna1607@gmail.com	3159620284	
18	David Vasquez C	CC.	1033780366	La fortuna	S. 9°	contratista	— " —	3008679798	David Vasquez
19	Nubia Santana	CC	1033744 404	La fortuna	S. G	contratista	— " —	3027455 1198	
20	Angela Viviana Rivera	CC	39726361	CC la fortuna	T. Social	Contratista	cclafortuna833@gmail.com	3176095132	

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 pausas saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo