Lugar	Comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta.
Fecha	15/ 08/2025 Hora 10:15 am
Tema	**Programa de saneamiento Básico: Programa 3: Control de plagas.**
Desarrollo	**ASISTENTES:** Personal del servicio de alimentos de la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta ver planilla de asistencia. **OBJETIVO:** Socializar con el personal manipulador de alimentos el programa de control de plagas contenido en el plan de saneamiento básico instaurado en la comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta, con el fin de afianzar los procesos y procedimientos llevados a cabo en el servicio de alimentos con la finalidad de prevenir y proteger todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y así evitar los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental. **METODOLOGIA:** Se convoca al personal manipulador de alimentos ya al técnico en gastronomía a la reunión mencionada, se entrega prueba pretest antes de iniciar la socialización del tema establecido y al finalizar el desarrollo de la temática se realiza la prueba postest y se da cierre a la reunión. **INTRODUCCIÓN:** En los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el programa **CONTROL DE PLAGAS** cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa. La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa **HOGAR NAZARETH CHINAUTA.** Para lograr este fin es necesario cumplir los siguientes objetivos**:** -Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa. - Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa. -Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas. -Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.

-Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.

-Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

ORDEN DEL DÍA:

1. Convocatoria a la reunión.
2. Pretest
3. Socialización del tema.
4. Postest
5. Cierre.

DESARROLLO:

Se inicia la socialización del tema con el desarrollo de algunos conceptos básicos como:

- **Control integral de plagas:** Es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

- **Infestación:** Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

- **Medidas preventivas:** Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

- **Plaguicida:** Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

- **Vector:** Animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

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.

-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.

Es importante mencionar que 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.

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.
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*** *para ello es importante:*

-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.

Por otra parte, es fundamental verificar si en la unidad de servicio se encuentran elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, 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. Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc.

Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

Al Culminar la capacitación se realiza prueba pos test con la finalidad de evaluar el nivel de comprensión del tema desarrollado.

	Se concluye que es importante continuar realizando adecuados procesos de limpieza y desinfección, así como realizar procesos de verificación de hermeticidad del área con la finalidad de inspeccionar las zonas en búsqueda de indicios que puedan confirmar la presencia o no de plagas en el servicio de alimentos. Se anexa: registro fotográfico, pruebas pre test – pos test y listado de asistencia.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Ver listado de asistencia anexo 1		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Continuar realizando capacitaciones para el refuerzo de los programas del plan de saneamiento básico	Deisy Fonseca	Mes de septiembre del 2025.
	Implementar y cumplir los temas socializados	Personal operarios área servicio de alimentos	Durante la operación del servicio.
Próxima reunión	Se programa para el mes de septiembre del 2025.		
Elaboró	Deisy Milena Fonseca Mateus.		

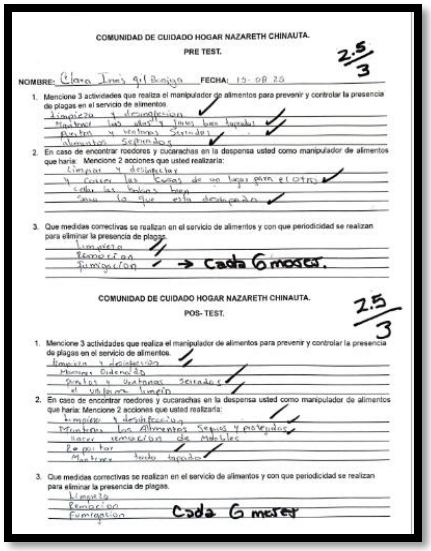
ANEXOS.

REGISTRO FOTOGRÀFICO.





PRUEBAS PRE TEST-POS TEST.



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

2.5/3

NOMBRE: Clara Inés Gil Bonilla FECHA: 15-08-25

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza y desinfección
Mantener las áreas y sitios bien ventilados
Aseo y normas Sanitarias
Uniformes Sanitarios

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
limpiar y desinfectar
y evitar las basuras de un lugar para el otro
cerrar las puertas bien
Seria lo que esta desempeño

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Limpieza
Desinfección
Fumigación → Cada 6 meses.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

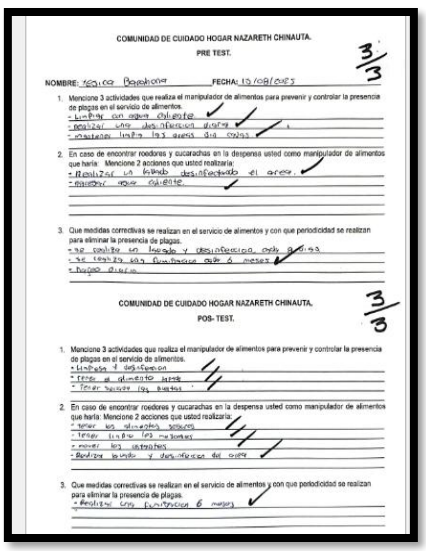
POS- TEST.

2.5/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza y desinfección
Mantener Sistema Sellado
Sistema y Uniformes Sanitarios
el Utilizar Tapabocas

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Limpiar y desinfectar
Mantener los Alimentos Sellados y protegidos
Hacer remodelación de Muebles
Reportar
Mantener todo tapado

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Limpieza
Desinfección
Fumigación Cada 6 meses



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

3/3

NOMBRE: Yesica Bogotá FECHA: 15/08/2025

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
- Limpia con agua clorada
- realizar una desinfección diaria
- mantener limpio los aseos sin cesar

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
- Realizar un buen desinfectado el area
- mantener aseo adecuado

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
- se realiza un lavado y desinfección cada 8 días
- se realiza una fumigación cada 6 meses
- trapeo diario

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

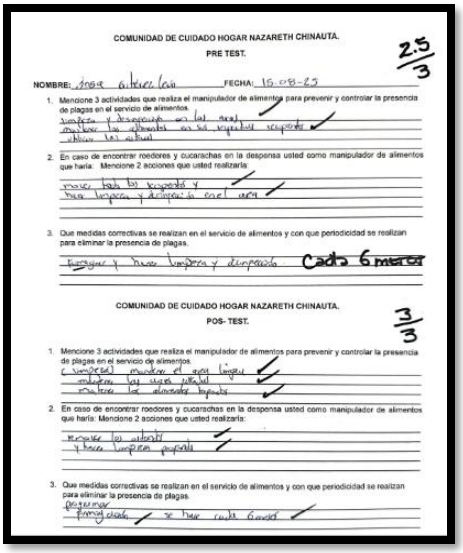
POS- TEST.

3/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
- Limpia y desinfecta
- tiene el alimento sellado
- Tener aseados los baños

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
- tener los alimentos sellados
- tener todos los alimentos
- mover los estantes
- Realizar lavado y desinfección del area

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
- Realizar una fumigación 6 meses



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

2.5/3

NOMBRE: Jose Gabriel León FECHA: 15-08-25

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza y desinfección en las areas
mallas en ventanas en el vegetal respetar
cubrir los alimentos

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
poner todo en recipiente y
mas limpieza y desinfección en el area

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigar y hacer limpieza y desinfección Cada 6 meses

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST.

3/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza, mantener el area limpia
mallas en ventanas
cubrir los alimentos tapados

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Revisar los alimentos
Hacer limpieza profunda

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigación se hace cada 6 meses



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

2.5/3

NOMBRE: Marcela Vacca FECHA: 15-08-25

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza desinfección
Alimentos guardados tapados
Cocina cerrada
empleados almacen

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
* Limpieza
* Desinfección
* Fumigación

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Fumigacion Cada 6 meses

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

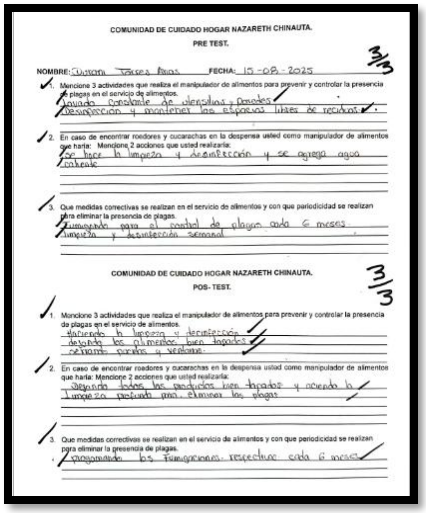
POS- TEST.

3/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
limpieza y desinfección
alimentos tapados

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
limpieza profunda remover los estantes y
limpia

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Programar fumigacion cada 6 meses



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

3/3

NOMBRE: Susana Torres Pena FECHA: 15-08-2025

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza constante de despensa y puertas
desinfección y mantener las esquinas libres de recipientes

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
se hace la limpieza y se agrega agua
cloro

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
fumigado para el control de plaga cada 6 meses
limpieza y desinfección semanal

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

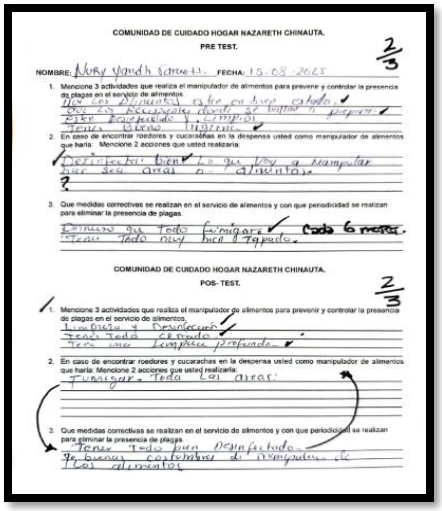
POS- TEST.

3/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Haciendo la limpieza y desinfección
teniendo los alimentos bien tapados
sellando puertas y ventanas

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Teniendo todos los productos bien tapados y haciendo la
Limpieza profunda para eliminar los plagas

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
programando las fumigaciones respectivas cada 6 meses



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

2/3

NOMBRE: Mary Yaneth Serrato FECHA: 15-08-2025

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Uso de Elementos adecuados de higiene y proteccion
Aseo Personal y Limpieza
Tener Buena Higiene

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Inspeccionar bien lo que voy a manipular
Usar ses areas de elementos.

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Estimo que Todo fumigare Cada 6 meses.
Tener Todo muy bien Tapado.

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

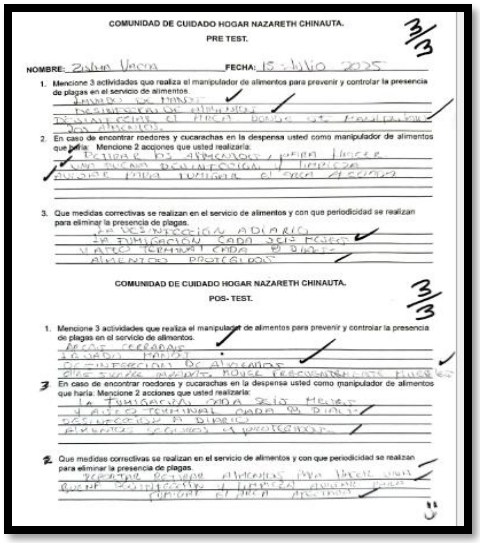
POS- TEST.

2/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
Limpieza y Desinfección
Tener Todo Cerrado
Tener una Limpieza Profunda

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
Fumigar Toda las areas

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
Tener Todo bien Desinfectado
Y buenas Costumbres de Manipular los alimentos



COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

PRE TEST.

3/3

NOMBRE: Zuleyma Vacca FECHA: 15 - julio 2025

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
LAVADO DE MANOS
DESINFECCION DE ALIMENTOS
DESINFECCION DE AREAS DONDE SE MANIPULAN LOS ALIMENTOS

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
TAPAR LOS ALIMENTOS Y UTILIZAR
UNA BUENA DESINFECCION Y TRATAR DE
EVITAR TODA SUCIEDAD EN EL AREA ALREDEDOR

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.
LA DESINFECCION ADIARIA
LA FUMIGACION CADA SEIS MESES
Y ASEO TERMINAL CADA 15 DIAS
DESINFECCION DIARIA
ALIMENTOS BIEN TAPADOS

COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA.

POS- TEST.

3/3

1. Mencione 3 actividades que realiza el manipulador de alimentos para prevenir y controlar la presencia de plagas en el servicio de alimentos.
AREAS CERRADAS
LAVADO DIARIO
DESINFECCION DE ALIMENTOS
CON CLORO ANTES DE MANIPULAR LOS ALIMENTOS

2. En caso de encontrar roedores y cucarachas en la despensa usted como manipulador de alimentos que haría: Mencione 2 acciones que usted realizaría:
LA FUMIGACION CADA SEIS MESES
Y ASEO TERMINAL CADA 15 DIAS
DESINFECCION A DIARIO
ALIMENTOS BIEN TAPADOS

3. Que medidas correctivas se realizan en el servicio de alimentos y con que periodicidad se realizan para eliminar la presencia de plagas.

LISTADO DE ASISTENCIA.

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 I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: PSB; 3. Programa: Control de Plagas. 2. Lugar o Localidad o Sede: UL. Hogar Nazareth Chinauta 3. Fecha y hora: 15/08/2025. Hora: 10:15am.

4. Nombre responsable: Derly Fonseca 5. Dependencia responsable: Nutrición.

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	Durani Torres Arias	CC.	1069720416	Hogar Nazareth	OPC.	planta.	———	3103426647	Durani T.
2	Clara Ines gil Bosiga	CC	52007266	H Nazareth	OPC	planta	Clarainesgilez@gmail.com	3219508745	Clara Inés G. B.
3	ZULMA YANETH VACCA	CC	52194380	HOGAR NAZARETH	O.P.C.	PLANTA	zvaccahernandez@gmail	3176780242	
4	Yesica valentina Barahona	CC	1003517432	Hogar Nazareth	O.P.C	Planta	barahonayesica@gmail	3138299604	Yesica B.
5	Rosa Gutiérrez León	CC	1064736852	Hogar Nazareth	O.P.C	planta	rositaguleon@gmail.com	3138578939	
6	NURY yaneth Garcia Huertas	CC	39780129	Hogar Nazaret	OPC	planta	Auxiliardenutricion@yahoo.com	3004612471	
7	Marcela Vaqya H	CC	1071548259	Hogar Nazaret	OPC	Planta	———	3122760086	Marcela V.
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
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.