ACTA N°03

SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

FECHA: Bogotá D.C.,22 de agosto 2025

HORA: 7:00 a 8:00 am

LUGAR: Jardín Infantil Cofinanciado La Florida.

TEMA: Socialización ***"Plan de Saneamiento Básico"***

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos y personal de aseo e higiene.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo
2. Aplicación del pre-test
3. Socialización de los 4 programas del "***Plan de Saneamiento Básico***"
4. Aplicación del post-test
5. Firma acta
6. Registro fotográfico.

DESARROLLO:

Siendo las 7:00 a.m. del día 22 de agosto del año en curso, se reúne la ingeniera de alimentos Helena Ines López con el equipo de las manipuladoras de alimentos y personal de aseo e higiene del Jardín Infantil Cofinanciado La Florida para socializar el "**Plan de Saneamiento Básico"** que se encuentra vigente para el año 2025.

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

a. Programa de Limpieza y Desinfección:

El proceso de limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

- ✓ ***Limpieza*** es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

- ✓ ***Desinfección*** es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Los métodos de higienización que se deben emplear son los siguientes:

- ***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.

En cuanto a los ***métodos de limpieza*** se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

- **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Los ***agentes de limpieza*** son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con ***implementos mínimos para la labor***, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en el jardín para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

- ✓ **Verde:** Salón, comedor, pasillos y áreas comunes.
- ✓ **Amarillo:** Cocina y recibo y almacenamiento de alimentos.
- ✓ **Rojo:** Baños
- ✓ **Negro:** Almacenamiento temporal de residuos.

b. Programa de Desechos Sólidos:

El Jardín Infantil maneja los residuos sólidos y líquidos de forma que se evite la contaminación de alimentos, áreas, dependencias o equipos y el deterioro del medio ambiente de la unidad, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial. En las actividades propias se generan una serie de subproductos y desechos (sólidos y líquidos) que son manejados de tal forma que impiden la contaminación del producto final y se minimiza el impacto ambiental. La totalidad de estos desechos del proceso productivo son considerados residuos.

Para la correcta segregación de los residuos generados, el Jardín Infantil cuenta con contenedores suficientes, de acuerdo con las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) los cuales cumplen con el código de colores establecido, el cual es: Blanco y Negro.

Los ***contenedores de color blanco*** deben tener una bolsa del mismo color donde se depositan residuos recuperables como: (Vidrio, plástico y metales). Tarros de galletas (metal),tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas...etc.), Mezcladores (café), Clips, Marcadores, Resaltadores, Esferos, Cd, cassette y

diskette.
*Aclaración: Los envases, vasos, botellas, enlatados y tetra-pack deberán ser escurridos antes de la disposición y estos deben estar l*ibres de cualquier contenido o elemento susceptible a descomposición.
Residuos recuperables: (papel, cartón o revistas) Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, Revistas.

Los ***contenedores de color negro*** también deben tener una bolsa del mismo color en la que se depositarán los residuos no recuperables: (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, Residuos sanitarios, Residuos de café, Papel carbón, papel satinado, Papel impregnado (aceites, parafina), Residuos de alimentos, Residuos de poda, pañales, plásticos con residuos de pollo o carne).

En cuanto al ***encapsulamiento de grasas y aceites derivados de la preparación de los alimentos,*** los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

c. Programa de Abastecimiento de Agua Potable:

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades del Jardín Infantil, donde se cuenta con un tanque de almacenamiento, que tiene la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del ***Jardín Infantil Cofinanciado La Florida*** es de 1000 litros y se cuenta con un solo tanque. La periodicidad del lavado del tanque se realiza cada seis (6) meses. Además, el Jardín Infantil tiene estipulado un procedimiento, con el que cuenta con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques.

En caso de no contarse con el suministro de agua, el Jardín Infantil adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques. Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

d. Programa de 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.
- 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.

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, el Jardín Infantil ha de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Próxima Capacitación. Los alimentos Clasificación de los alimentos. La cadena alimentaria y la cadena de frio.	Helena ines lòpez	19 de septiembre 2025.

Anexos: Registro fotográfico, formato de firmas de asistencia talento humano.







ELABORADA POR:

HELENA INES LÒPEZ

C.C 52.267.892 de Bogotá

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Daylis . Mejia . Segovia

Establecimiento: JIC la Florida

Fecha: 22 - 08 - 2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   (C.) Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   (C) Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   (B) Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   (D) Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   (A) Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Post test Taller Evaluación

Nombre Completo: Maylis Mejia Segovia

Establecimiento: IEC la florida

Fecha: 22-08-25

1. ¿En qué consiste la desinfección?

A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
C. Consiste en eliminar microorganismos.
D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. ¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?

A. Negro, azul, morado blanco.
B. Verde, negro, blanco.
C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. ¿Qué es limpieza?

A. Desinfectar superficies.
B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
C. Eliminar microorganismos.
D. Recoger residuos sólidos.

4. ¿Cuál es el paso para tener agua potable?

A. Coagulación.
B. Filtración.
C. Decantación.
D. Todas las anteriores.

5. ¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?

A. Cucarachas, ratones, hormigas.
B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
C. Todas las anteriores.
D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Post test Taller Evaluación

Nombre Completo: Neira Esmeralda Ramirez Mojica.
Establecimiento: IE6 La Florida.
Fecha: 22/08/2025.

(6)

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   (C.) Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   (C.) Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   (B.) Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   (D.) Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   (A) Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Yeiry Ermenina Ramirez Mojica.

Establecimiento: I.E. La Florida.

Fecha: 22/08/2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Post test Taller Evaluación

(5)

Nombre Completo: Monica Cepeda Ortega

Establecimiento: JIC la florida

Fecha: 22-08-25

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Monica Castro Ataya

Establecimiento: IEC la Florida

Fecha: 22-08-25.

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   (C) Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   (C) Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   (B) Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   (D) Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   (A) Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Angelica Padilla F.

Establecimiento: Jardin Infantil cofinanciado La Florida

Fecha: 22-08-2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

(5)

Post test Taller Evaluación

Nombre Completo: Angelica Padilla Franco

Establecimiento: Jardin Infantil comunitario la Florida

Fecha: 22-8-2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Post test Taller Evaluación

Nombre Completo: Leyla Raguela

Establecimiento: I.C. La Florida

Fecha: 22 08 25

(4)

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   (C.) Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   (C.) Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   (B.) Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   (D.) Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   (A.) Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Leyla Rey

Establecimiento: JIC la Floridad

Fecha: 22-8-25

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Post test Taller Evaluación

Nombre Completo: Wendy Johanna Parra Murillo

Establecimiento: Jardin La Florida

Fecha: 22/08/2025

5

1. ¿En qué consiste la desinfección?

A. Consiste en eliminar bacterias.
B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
(C) Consiste en eliminar microorganismos.
D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. ¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?

A. Negro, azul, morado blanco.
B. Verde, negro, blanco.
(C) Blanco, negro, azul, verde, rojo.
D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. ¿Qué es limpieza?

A. Desinfectar superficies.
(B) Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
C. Eliminar microorganismos.
D. Recoger residuos sólidos.

4. ¿Cuál es el paso para tener agua potable?

A. Coagulación.
B. Filtración.
C. Decantación.
(D) Todas las anteriores.

5. ¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?

(A) Cucarachas, ratones, hormigas.
B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
C. Todas las anteriores.
D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Wendy Johanna Parra Murillo

Establecimiento: Jardin La Florida

Fecha: 22/08/2025

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Post test Taller Evaluación

Nombre Completo: Hilde Helen Alava Urrego

Establecimiento: Vda La Florida.

Fecha: 2025-08-22

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   A. Consiste en eliminar bacterias.
   B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   C. Consiste en eliminar microorganismos.
   D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   A. Negro, azul, morado blanco.
   B. Verde, negro, blanco.
   C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   A. Desinfectar superficies.
   B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   C. Eliminar microorganismos.
   D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   A. Coagulación.
   B. Filtración.
   C. Decantación.
   D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   C. Todas las anteriores.
   D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

Powered by CamScanner

Pretest Taller Evaluación

Nombre Completo: Ulene Milena Alaro Uiasus

Establecimiento: Jic. La Florida

Fecha: 22/08/2025

8

1. **¿En qué consiste la desinfección?**
   - A. Consiste en eliminar bacterias.
   - B. Consiste en eliminar en forma específica las bacterias y virus.
   - C. Consiste en eliminar microorganismos.
   - D. Consiste en limpiar áreas afectadas.

2. **¿Cuál es el código correcto de colores de las canecas?**
   - A. Negro, azul, morado blanco.
   - B. Verde, negro, blanco.
   - C. Blanco, negro, azul, verde, rojo.
   - D. Verde, naranja, amarillo, morado, blanco.

3. **¿Qué es limpieza?**
   - A. Desinfectar superficies.
   - B. Es el proceso de eliminar y remover la suciedad.
   - C. Eliminar microorganismos.
   - D. Recoger residuos sólidos.

4. **¿Cuál es el paso para tener agua potable?**
   - A. Coagulación.
   - B. Filtración.
   - C. Decantación.
   - D. Todas las anteriores.

5. **¿Cuáles son las plagas o vectores que más se presentan en establecimientos de comida?**
   - A. Cucarachas, ratones, hormigas.
   - B. Murciélagos, lagartos, mariposas.
   - C. Todas las anteriores.
   - D. Ninguna de las anteriores.

HELENA INES LÒPEZ
C.C 52.267.892 de Bogotá

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

1. Tema:	2. Lugar o Localidad o Sede : J.I.C LA FLORIDA	Fecha y hora:
4. Nombre responsable:	5. Dependencia responsable:	EQUIPO HUMANO

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	NEIRA HERMENINA RAMIREZ MOJICA	C.C	1.237.441.094	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	JICFLORIDANEIRARAMIREZ@GMAIL.COM	3108520048	
2	ANGELICA PATRICIA PADILLA FRANCO	C.C	1,014,251,712	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	ANGELIKPADILLA,94@GMAIL.COM	3186352566	
3	MONICA COGOLLO ORTEGA	C.C	1.047.493.423	JIC LA FLORIDA	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	MONICACOGOLLOR@GMAIL.COM	3173353193	
4	NAYELYS MEJIA SEGOVIA	C.C	1.193.581.137	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	NAYELISYOHAN21@GMAIL.COM	3108698323	
5	LEILA RAQUEL ALAPE ALAPE	C.C	28.866.906	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	LEYLARAQUELALAPE@GMAIL.COM	3212603342	
6	DELCY DEL SOCORRO QUINONES MORA	C.C	49,658,990	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	JICLAFLORIDADELCY@GMAIL.COM	3123898340	
7	HILDRE MILENA ALIPIO VIASUS	C.C	1.033.738.933	JIC LA FLORIDA	PROFESIONAL EN ATENCION A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAMILENA@GMAIL.COM	3228085629	
8	WENDY JOHANNA PARRA MURILLO	C.C	1,014,249,015	JIC LA FLORIDA	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	JICLAFLORIDAJOHANNA@GMAIL.COM	3203859869	

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.

Powered by CamScanner