Lugar	*Asociación Amuci*
Fecha	*19/12/2025*
Tema	*Generalidades del plan de saneamiento básico en el servicio de alimentos*
Desarrollo	1. Orden del día 1. Verificación de asistentes 2. Socialización del Plan de Saneamiento Básico 3. Responsabilidades del personal 4. Compromisos 5. Cierre de la reunión 2. Desarrollo de la reunión En la fecha y lugar antes mencionados, se llevó a cabo la reunión con el fin de socializar, implementar y fortalecer el Plan de Saneamiento Básico del servicio de alimentación, dirigido a la atención de personas mayores, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos, condiciones higiénico-sanitarias adecuadas y la prevención de riesgos en salud. Durante la socialización se abordaron los siguientes componentes del Plan de Saneamiento Básico: • Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios • Abastecimiento y control de agua potable • Manejo integral de residuos sólidos • Control integrado de plagas • Condiciones locativas e infraestructura • Prácticas higiénicas y responsabilidades de los manipuladores de alimentos • Importancia del plan para la protección de la salud de las personas mayores A continuación te desarrollo los temas abordados en el Acta de Socialización del Plan de Saneamiento Básico, con un lenguaje técnico–institucional, claro y adecuado para servicios de alimentación dirigidos a los manipuladores de alimentos. Desarrollo de los temas abordados Plan de Saneamiento Básico **1. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios** Se explicó la importancia de aplicar procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección en todas las áreas del servicio de alimentación, incluyendo cocina, áreas de almacenamiento, comedor, equipos y utensilios. Se enfatizó el uso de productos autorizados, en concentraciones adecuadas y con tiempos de contacto definidos, así como el cumplimiento de frecuencias establecidas (diarias, semanales y mensuales). Este componente es fundamental para prevenir la contaminación cruzada y reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente en personas mayores, quienes presentan mayor susceptibilidad a infecciones. **2. Abastecimiento y control de agua potable** Se abordó la necesidad de garantizar el uso exclusivo de agua potable para la preparación, cocción y consumo de alimentos, así como para el lavado de manos,

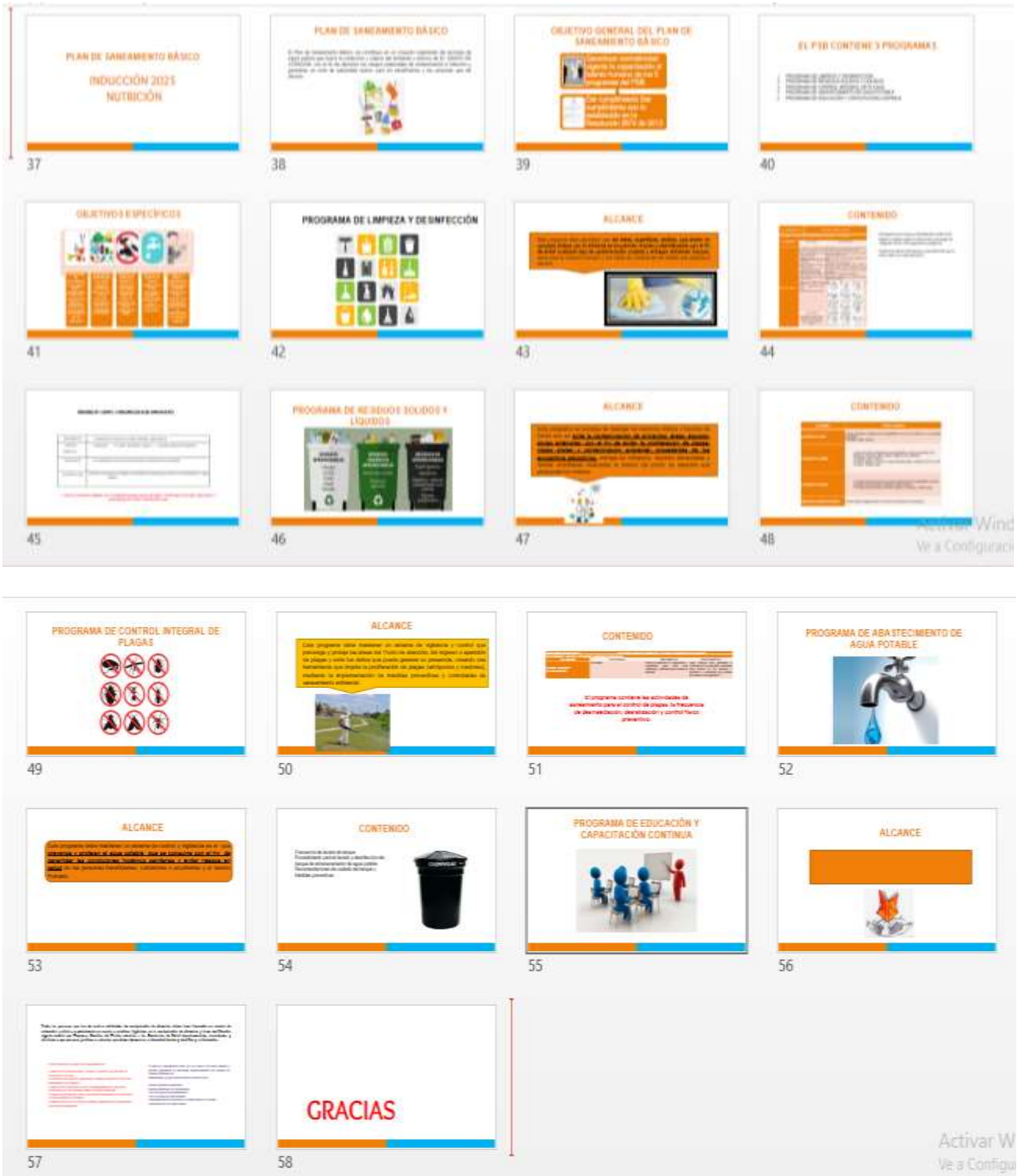
	utensilios y superficies. Se indicó la obligación de realizar la limpieza y desinfección periódica de los tanques de almacenamiento, mantenerlos debidamente tapados y llevar registros de estas actividades. Se recalcó que el consumo de agua no potable representa un alto riesgo sanitario para la población adulta mayor. **3. Manejo integral de residuos sólidos** Se explicó el correcto manejo de los residuos generados durante la operación del servicio de alimentación, enfatizando la separación en la fuente, el uso de recipientes con tapa y bolsa, y el retiro frecuente de los residuos del área de preparación de alimentos. Asimismo, se indicó la importancia de la limpieza y desinfección de los recipientes de basura para evitar malos olores, proliferación de vectores y riesgos de contaminación. **4. Control integrado de plagas** Se socializó la implementación de medidas preventivas para el control de plagas, tales como el orden, la limpieza, el adecuado almacenamiento de alimentos y el sellado de accesos. Se aclaró que cualquier control químico debe realizarse por empresas autorizadas, protegiendo los alimentos, utensilios y equipos durante las fumigaciones. El control de plagas es esencial para evitar la transmisión de enfermedades que afectan de manera severa a las personas mayores. **5. Prácticas higiénicas y responsabilidades de los manipuladores de alimentos** Se reforzó el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), haciendo énfasis en el lavado de manos frecuente, el uso adecuado de la dotación (gorro, tapabocas, delantal, calzado cerrado) y la presentación personal. Se recordó la responsabilidad de no manipular alimentos en caso de presentar síntomas de enfermedad, así como la obligación de reportar cualquier condición que pueda afectar la inocuidad de los alimentos. **6. Condiciones locativas e infraestructura** Se explicó que las instalaciones del servicio de alimentación deben mantenerse en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, con buena ventilación, iluminación y orden. Se destacó la importancia de la separación de áreas (alimentos crudos y cocidos) y el mantenimiento de pisos, paredes, techos y equipos en buen estado para prevenir riesgos sanitarios. **7. Importancia del Plan de Saneamiento Básico en la atención de personas mayores** Finalmente, se resaltó que el Plan de Saneamiento Básico es una herramienta clave para proteger la salud y el bienestar de las personas mayores, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y garantizar una atención digna y segura. Se reiteró que el cumplimiento del plan es obligatorio, continuo y responsabilidad de todo el personal involucrado en el servicio de alimentación.

	Se enfatizó que la población adulta mayor es altamente vulnerable a enfermedades transmitidas por alimentos, por lo cual el cumplimiento del plan es obligatorio y permanente.		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Cumplir con los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico	*Servicio de alimentos*	*Permanente*
	Mantener las áreas del servicio de alimentación limpia y organizada.	*Servicio de alimentos*	*Permanente*
	Utilizar correctamente la dotación y aplicar prácticas higiénicas.	*Servicio de alimentos*	*permanente*
	Reportar oportunamente cualquier situación que represente riesgo sanitario.	*Servicio de alimentos*	*permanente*
	Participar en las capacitaciones programadas.	*Servicio de alimentos*	*permanente*
Próxima reunión	*Enero 2026*		
Elaboró	*Claudia Cardozo*		

Se anexa registro fotográfico







Se anexa planilla 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 20240185963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Generalidades y de los PSB 2. Lugar o Localidad o Sede: Asociación Amuci 3. Fecha y hora: 19-12-2025

4. Nombre responsable: Claudia Contreras Nutricionista 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	Diana Lasso	CC	52743342	Memoria y saber	Cocina	Contratista	nanislasso@gmail.com	3182439749	
2	Ana Maria Jaime	CC	51980269	Memoria y saber	Cocina	Contratista	[illegible]	3123467001	
3	NOHORA DUIA	CC	28637520	Memoria y saber	cocina	contratista	nd28637520@gmail.com	3228154885	
4									
5									
6									
7									
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 peusa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Scanned with CamScanner