Lugar	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Fecha	18/02/2026 1:00 p.m.
Tema	PLAN DE CAPACITACIÓN PSB: Plan de Saneamiento y Programa de Limpieza y Desinfección
Desarrollo	1. Objetivo Socializar con el personal de servicios generales y del área de alimentos en qué consiste el Plan de Saneamiento y el Programa de Limpieza y Desinfección, fortaleciendo los conocimientos y prácticas necesarias para garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, prevenir la contaminación de los alimentos y contribuir a la protección de la salud de los usuarios. 2. Introducción a la actividad En el marco del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y como parte del fortalecimiento de las buenas prácticas en la unidad operativa, se realiza la socialización del Plan de Saneamiento y del Programa de Limpieza y Desinfección. Estos documentos establecen los lineamientos, procedimientos, responsables y frecuencias necesarias para asegurar ambientes limpios, desinfectados y libres de riesgos que puedan afectar la inocuidad de los alimentos y la salud de la comunidad atendida. La actividad estuvo dirigida al personal de servicios generales y manipuladores de alimentos, quienes cumplen un rol fundamental en la aplicación y seguimiento de estos procesos. 3. Desarrollo del tema Durante la jornada se explicó que el **Plan de Saneamiento** es el conjunto de programas y procedimientos diseñados para mantener condiciones sanitarias adecuadas en la unidad operativa. Se resaltó que este plan incluye componentes como: • Programa de limpieza y desinfección. • Manejo integral de residuos sólidos. • Control integrado de plagas. • Abastecimiento y calidad del agua. Se profundizó especialmente en el **Programa de Limpieza y Desinfección**, abordando los siguientes aspectos: Se inició aclarando la diferencia entre **limpieza** y **desinfección**. Se explicó que la limpieza consiste en la remoción de suciedad visible, grasa y residuos orgánicos mediante el uso de agua y detergente, mientras que la desinfección corresponde a la aplicación de sustancias químicas autorizadas para eliminar o reducir significativamente la carga de microorganismos presentes en superficies, equipos y utensilios. Posteriormente, se socializó el **procedimiento estandarizado**, resaltando que el proceso correcto incluye: 1. Retiro de residuos sólidos visibles.

2. Lavado con detergente y acción mecánica (cepillado o fricción).
3. Enjuague con agua potable.
4. Aplicación del desinfectante en la dilución y concentración indicada.
5. Cumplimiento del tiempo de contacto recomendado por el fabricante.
6. Secado al aire o con material limpio, según corresponda.

Se hizo énfasis en la **correcta preparación de las soluciones desinfectantes**, explicando la importancia de respetar las diluciones establecidas para evitar ineficacia del producto o riesgos para la salud. Asimismo, se recordó que las soluciones deben prepararse diariamente o según indicación técnica y mantenerse debidamente rotuladas.

En cuanto a la **frecuencia**, se revisaron las periodicidades establecidas para cada área:

- Limpieza y desinfección diaria de superficies de preparación, utensilios y equipos de contacto directo con alimentos.
- Limpieza programada de pisos, paredes y áreas de almacenamiento.
- Limpieza profunda periódica de equipos como estufas, refrigeradores y despensas.

Se reforzó la importancia del **diligenciamiento de los formatos de control**, señalando que estos registros constituyen evidencia del cumplimiento del programa y permiten realizar seguimiento y acciones correctivas en caso de incumplimiento.

Adicionalmente, se recordó el uso obligatorio de **elementos de protección personal** (guantes, tapabocas, delantal, entre otros) durante la ejecución de las actividades, con el fin de proteger al trabajador y evitar contaminación cruzada.

Finalmente, se promovió la corresponsabilidad del equipo, resaltando que la correcta aplicación del Programa de Limpieza y Desinfección impacta directamente en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y en el mantenimiento de ambientes seguros para toda la comunidad atendida.

4. Materiales a Utilizar

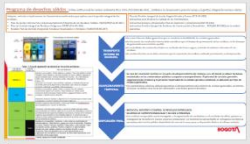
Presentación powerpoint
Post test
Lista de asistencia y formatos de seguimiento o evaluación.


18/02/26, 1:04 p.m.
Calle 24 19B-18
111411
Bogotá
Colombia
COORDINACION


PLAN DE SANEAMIENTO
PROPOSITO
1


Debe contener...
2


3


4


5


6


7

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	 Luz Adriana Ruiz Quinchía	Nutricionista – dietista	Centro de cuidado transitorio Samper Mendoza
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar	Auxiliares de Cocina Y Servicios generales	Inmediato
Próxima reunión	Marzo		
Elaboró	Luz Adriana Ruiz Quinchía - Nutricionista		

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo (2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización Programa limpieza Desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: CCT Samper Mendoza 3. Fecha y hora: 18-02-2026

4. Nombre responsable: Luz Adriana Ruiz D 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	Leidy Rodriguez	CC	1033726049	CCT samper mendoza	S. Generales	contratista	—	3202755506	Leidy R
2	Dany Ricardo	CC	7019087803	CCT samper Mendoza	S. Generales.	contratista	—	3214062020	Dany Ricardo
3	Johanna Ramirez	CC	52740186	Samper mendoza	Aux almacen	contratista	—	3134983340	
4	Yurmani Nizo	CC	1010958840	Samper Mendoza	Aux Servicios	contratista	—	3144051903	Yurmani Nizo
5	Morales Yolanda	CC	39,658.470	Samper Mendoza AUX Cocina	AUX - SERVICIOS	CONTRATISTA	—	3102043218	Morales Yolanda
6	Jesus Martinez	CC	1014242475	Av. cocina	Aux cocina	contratista	—	3212387439	
7	Janeth M.	CC	51821481	CC Samper Mendoza	Aux cocina	Contratista	—	3142091143	
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 Gestion de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.