ACTA N° 590 CCC HOGAR NAZARETH – 2021

FECHA: Cogua, mayo, 26 de 2022.

HORA: 11:00 am. – 11:30 am.

LUGAR: CCC Hogar Nazareth

TEMA: Capacitación Plan de saneamiento Básico- Control de Plagas

ASISTENTES: Yamile Andrea Viana O. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Doctora Angela Fajardo Coordinadora CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo de la actividad**: Controlar o minimizar la entrada de roedores, insectos y contaminantes del medio ambiente a los lugares de almacenamiento, proceso y distribución.

2. **Introducción de la actividad:** Explicación del tema a tratar programa de control de plagas.

Evitar Plagas

Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.

La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.

De igual manera es importante que tengamos presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos; pero dada la peligrosidad de la aplicación de estos productos se recomienda que ésta sea realizada por una persona con preparación o por una empresa autorizada por la Secretaria Distrital de Salud, quienes deben entregarle los siguientes documentos:

- Concepto Sanitario.
- Diagnóstico para el control de vectores.
- Plano de ubicación de cebos.
- Ficha técnica de los productos utilizados.
- Cronograma de seguimiento.

Recuerde: para la aplicación de estos productos se debe leer la etiqueta, seguir las recomendaciones del fabricante y verificar que tenga Registro Sanitario.

Amenazas en el servicio de alimentos:

- Consumo de los mismos.
- Contaminación con la saliva, orina, materias fecales y la suciedad que llevan adherida al cuerpo.

Cómo lograr controlar

- Instalando mallas anti-insectos en ventanas, ductos y aberturas.
- Colocando rejillas anti-ratas en desagües, sifones y conductos.
- Colocando trampas caza insectos.

Manteniendo las basuras y desperdicios tapados y todos los sectores limpios como:

- Retirando material innecesario en el servicio (cajas, restos de envases, elementos inservibles que constituyan refugio.
- Manejando adecuadamente los desechos sólidos y líquidos.
- Limpiando y desinfectando constantemente las áreas de trabajo.
- Constituyendo acciones preventivas de limpieza y desinfección en instalaciones.
- Almacenar y organizar los productos en estibas de suficiente altura de modo que facilite las labores de aseo y desinfección.
- Limpiar oportunamente los derrames y así evitar residuos de comida y aposamientos por derrames de alimentos o de agua.
- Evitar las hierbas altas afuera del edificio de ubicación del área del servicio.
-

3. Actividad a desarrollar.

a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.
c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.

e. Se aclaran dudas e inquietudes
f. Se aplica post-test
g. Cierre

4. **Materiales.** Pre y post-test y computadora para presentación en Power Point.

5. **Compromisos:**

Compromisos	**Responsables**	**Fecha de Ejecución**
Cumplir con el adecuado manejo del control de plagas, manteniendo las basuras y desperdicios tapados y todos los sectores limpios.	Manipuladores de alimentos, gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva capacitación para el mes de junio de 2022.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	**Cargo o Tipo de vinculación**	**Dependencia**	**Firma**
Ángela Fajardo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Yamile Andrea Viana	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

6. **Anexos:** Registro fotográfico y 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: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Plan de Saneamiento Control de Plagas Lugar: Hogar Nazareth Fecha y hora: 26 Mayo / 2022 11 am.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
	Yuri Galvis	25413591		Auxi. Cocina		3222467453	
	Liliana Forero	1071329734		Aux cocina		3143546882	Liliana
	Angelica Peñuela	1071411546	H. N	Aux cocina		3115729010	
	Fany casallas	1015796084		Aux cocina		3136711941	Fany casallas
	Juan Carlos Rut.	1072638140	H.N.	Gobierno		3219737463	
	Natalicio Mena	20423404	H N	Au cocina		3209955497	
	Diana Suarez	35424d6	H N	cocina		3203340716	
	Yeidis Ricardo	1075655911	H.N	cocina		3142779301	
	Cecilia Sanchez	35422007	H.N.	Cocina		3212045366	Cecilias.
	Nancy Fernandez	52735403	H.N	cocina		3197107	

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

PRETEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 26 mayo 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

POST TEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Diana Suárez FECHA: 26 mayo 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: Mayo 26 - 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

POST TEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: Mayo 26 - 22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 26/05/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

POST TEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 26/05/22

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 26 Mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

POST TEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 26 Mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner

PRETEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 26 Mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

POST TEST DE PLAN DE SANEAMIENTO

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 26 mayo 2022

RESPONDA FALSO O VERDADERO

CON RESPECTO AL CONTROL DE PLAGAS responda:

		FALSO	VERDADERO
A	Los insectos y roedores constituyen un peligro grave de alteración y contaminación de los alimentos, ya que transportan microbios en sus patas y cuerpos, por esta razón es necesario adoptar medidas encaminadas a la prevención y eliminación de estas.		X
B	La mejor manera de evitar la presencia de plagas durante la manipulación de los alimentos, el almacenamiento y el manejo de desperdicios es mantenimiento una excelente higiene y limpieza, tanto personal como en las instalaciones y alrededores.		X
C	Tener presente que en caso de detectarse la presencia de vectores y roedores, puede procederse a su eliminación mediante el uso de productos químicos		X

GRACIAS ...

Escaneado con CamScanner