Lugar	*Servicio atención sociosanitaria transitoria salud y vida*
Fecha	*18 de febrero/2026 Hora: 2: 30 pm*
Tema	*Buenas prácticas de manufactura y plan de saneamiento básico*
Desarrollo	**Objetivo:** Dar a conocer el plan de saneamiento básico del servicio con el personal manipulador de alimentos, con el fin de que puedan tener conceptos más claros acerca del plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura para ser aplicables en la atención de las personas mayores. **ORDEN DEL DIA** 1. Saludo, presentación y socialización del objetivo de actividad de formación **2.** Socialización del tema de interés **3.** Inquietudes, preguntas, cierre de la actividad Actividad que se desarrollo en el siguiente con la siguiente temática **Desarrollo de la Capacitación** Cada sesión se inicia con un cordial saludo, se menciona el tema a tratar con el objetivo de que el personal manipulador de alimentos conozca el programa integral de saneamiento básico para la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria y el mantenimiento de un entorno con las mejores condiciones de higiene basados en el cumplimiento a requisitos exigidos por la normatividad legal vigente. Para el desarrollo de la actividad se tomó como referencia la siguiente información: El plan de saneamiento básico del servicio de atención sociosanitaria transitoria de Kennedy, que busca promover la adecuada aplicación de procesos y procedimiento para el control, prevención y eliminación de los focos de contaminación de alimentos, permitiendo la aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura y asegurando la producción de alimentos seguros y nutritivos. El plan de saneamiento básico está constituido por cuatro programas: **-PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS:** Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo. **-PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS:** En cuanto a los residuos sólidos debe contarse con las instalaciones, elementos, áreas,

	recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos o el deterioro del medio ambiente. **-PROGRAMA DE AGUA SEGURA:** Se deben establecer los procedimientos para un manejo y disposición adecuada de agua potable. Tener en cuenta que, en caso de no contar con agua potable, se deben implementar procesos de potabilización, tales como procesos químicos como cloración o procesos físicos como hervido del agua, filtrado o decantación, entre otros procesos, que garanticen la inocuidad. **-PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:** Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. Continuando con la socialización el tema de **buenas prácticas de manufactura** tiene como objetivos: Garantizar las buenas prácticas de manufactura dentro del servicio, Garantizar las condiciones sanitarias adecuadas y disminuir los riesgos de contaminación, alteración y deterioro de los alimentos, esta guía permite al personal manipulador de alimentos ejecutar apropiadamente las actividades. Se da a conocer que la recepción de los alimentos debe cumplir con las especificaciones de las fichas técnicas, diseñadas, actualizadas y vigentes, para el cumplimiento del componente alimentario. Para el almacenamiento de los alimentos se deberá cumplir con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, Resolución 2674 de 2013, además durante el transporte de los alimentos se debe evitar contaminación y proliferación de microorganismos, protegerlos de alteración y daños al envase, manteniendo los controles de tiempo y temperatura cuando se requieran. Para la entrega de los alimentos en sus diferentes tiempos de comida se debe aplicar el procedimiento del lavado de manos y el uso de los elementos de protección personal, según lo estipulado en el protocolo de limpieza y desinfección.

<table>
<tr><td></td><td colspan="3">Registro fotográfico
sesión día 18/02/2026
</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Asistentes</td><td>Nombre</td><td>Cargo/Rol</td><td>Dependencia</td></tr>
<tr><td>Se anexa FOR-PSS 023 Formato planilla asistencia</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">Compromisos</td><td>Actividad</td><td>Responsable</td><td>Fecha límite</td></tr>
<tr><td>Aplicar el plan de saneamiento básico y las buenas prácticas de manufactura.</td><td>Personal manipulador de alimentos.</td><td>Permanente</td></tr>
<tr><td>Próxima reunión</td><td colspan="3">Definir a necesidad.</td></tr>
<tr><td>Elaboró</td><td colspan="3">Natalia Parodys Escobar/ Profesional en Nutrición</td></tr>
</table>

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: BDN-PSB. 2. Lugar o Localidad o Sede: Kennedy. 3. Fecha y hora: 18/07/2025.

4. Nombre responsable: Natalia Paradys 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	Yamira Suaza	CC	53.166296	Fudesol	Manipulador	Contratista	YamiralloSuaza@gmail.com	3138677197	Yamira Suaza
2	Camila Herrera Medina	CC	1030585389	Fudesol	Manipulador	Contratista	camilaherrera Medina96@	3213368470	Camila Herrera
3	Natalia paradys E	CC	1193010057	fudesol	manipulador	contratista	nutricionfudesol33@gmail.com	3229177247	presente.
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 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