ACTA N° 6

FECHA: Bogotá, mayo, 20 de 2026.

HORA: 6:00 p.m. - 7:00 pm.

LUGAR: Cabildo Indígena Ambiká Pijao.

TEMA: Sesión del plan de capacitación continua y permanente “BPM en la preparación de alimentos”

ASISTENTES: Ver listado de asistencia

ORDEN DEL DÍA:

1. Descripción del contexto a partir del cual se realiza la sesión de capacitación
2. Descripción de los temas a desarrollar
3. Descripción de la metodología desarrollada
4. Cierre de la sesión.

DESARROLLO:

1. De acuerdo con lo establecido en el anexo técnico para la complementación alimentaria de canastas en cabildos indígenas, vinculados al proyecto 7953: “Generación del bien-estar alimentario y nutricional en Bogotá D.C”, en lo referente específicamente al subcomponente de salubridad, se da lugar a la sesión del plan de capacitación continua y permanente sobre buenas prácticas de manipulación durante la preparación de alimentos, específicamente en relación con los puntos críticos de control en la calidad de los alimentos. Dicha sesión tuvo lugar el día 20 de mayo de 2026 en la franja horaria de 6:00pm a 7:00pm.
2. De igual manera, tomando en cuenta la programación consignada en el plan de capacitación continua y permanente, en dicha sesión se realiza una actividad educativa en torno 5 claves para mantener los alimentos seguros (temperaturas, agua segura, cocción completa, prevención de la contaminación e higiene). De allí que, entre los subtemas para esta sesión se mencionan: la importancia de la higiene al manipular los alimentos, mantener los alimentos dentro de las temperaturas seguras, separación y almacenamiento adecuado para prevenir la contaminación cruzada, el uso de agua potable para la preparación de los alimentos y cocción adecuada de los alimentos.

3. En este orden de ideas, la sesión inicia con la aplicación de un pre-test el cual consta de 5 preguntas, que se centran en conceptos básicos relacionados conceptos básicos relacionados a las acciones para mantener los alimentos dentro de la calidad y seguros de toda la contaminación; se realiza la presentación de los conceptos por medio de una presentación de power point en una reunión virtual. Luego de conocer acerca de los conocimientos previos de los participantes a partir de la aplicación de pre-test, se da lugar al inicio de la capacitación en donde se trabajan los siguientes subtemas:

1. **MANTENER LA HIGIENEN:** La conservación y preparación de los alimentos de forma higiénica es fundamental tanto para evitar posibles problemas de salud como para mantener su calidad nutricional. Especialmente cuando llega la época de calor se deben extremar estas precauciones.
   - Limpieza: Consiste en remover la suciedad. Su objetivo principal es eliminar los residuos e impurezas, es decir, la suciedad visible y presente en un establecimiento, equipos, utensilios, materiales, etc, haciéndolos estéticamente limpios y atractivos, lo cual contribuye al control microbiológico.
   - Desinfección: Es la destrucción por medios físicos o químicos, de microorganismos especialmente agentes infecciosos que se encuentran fuera del organismo. Es el complemento de labores de limpieza, pues la desinfección se refiere a la suciedad invisible y visible tal como microorganismos contaminantes.

Hábitos deseables: Además de los hábitos referidos a la higiene personal y la vestimenta, el manipulador siempre debería acostumbrarse a:

- Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de usarlos.
- Lavar prolijamente vajilla y cubiertos antes de usarlos para servir.
- Tomar platos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el asa.
- Mantener la higiene y el orden más prolijo en su cocina o expendio y alrededores.
- Lavarse las manos frecuente.
- Lavado y desinfección de frutas y verduras: Por lo general las frutas y verduras se consumen crudas y esto implica un mayor riesgo para la salud, es por eso que resulta muy importante aprender a lavar y desinfectar muy bien este tipo de alimentos, con el fin de disminuir notablemente el riesgo de sus diferentes contaminantes, que pueden estar presentes por la suciedad, el proceso de almacenaje, el transporte y el uso de químicos y pesticidas con los que son cultivados.

2. **SEPARE LOS ALIMENTOS: EVITE LA CONTAMINACION CRUZADA:** Contaminación cruzada: Este tipo de contaminación se entiende como el paso de cualquier contaminante (bacteria, producto químico, elemento físico), desde un alimento o materia prima contaminados a un alimento que no lo está y a superficies en contacto con este, que se encuentran limpias (mesas, equipos, utensilios).

   PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN CRUZADA:

   - Separe siempre las carnes crudas de los alimentos cocidos o listos para consumir durante su almacenamiento y preparación.
   - Lave siempre sus manos con agua y jabón entre la manipulación de los alimentos crudos y cocidos o listos para consumir.

- Cuando realiza las compras, guarde los productos como carnes, pollo y pescados en bolsas separados del resto de los alimentos. También separe los productos de limpieza de los comestibles.
- Coloque las carnes crudas en recipientes cerrados, en la parte inferior de la heladera.

3. COCINE LOS ALIMENTOS COMPLETAMENTE

- ✓ Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- ✓ Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcancen la temperatura adecuada.
- ✓ Para carnes rojas y pollos cuide que no queden partes rojas en su interior. Se recomienda el uso de termómetros.
- ✓ Recaliente completamente la comida cocinada
- ✓ La correcta cocción mata casi todas las bacterias peligrosas, cocinar el alimento, tal que todas las partes alcancen 70° C, garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo.
- ✓ Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción.

4. MANTEGA LOS ALIMENTOS A TEMPERATURAS SEGURAS: Esta es la cuarta llave de inocuidad de los alimentos de la OMS.

La zona de peligro va desde los 4°C hasta los 65°C, en esta banda los microorganismos se multiplican con gran rapidez, no olvidemos que una bacteria puede duplicarse en tan solo 15 segundos. Es importante considerar el factor tiempo, es decir, aunque sea muy breve, necesitan tiempo para reproducirse, este sería un factor a nuestro favor porque a menos tiempo de exposición a la temperatura de peligro, habrá menos cantidad de microbios.

Por debajo de 5°C los microorganismos no se multiplican, pero están vivos, es decir, si sacamos del refrigerador un alimento, a medida que aumente la temperatura se incrementará el número de gérmenes que contiene.

Por encima de 65°C podríamos considerar que ya los hemos matado a todos, sin embargo es más seguro alcanzar temperaturas de cocción y calentamiento iguales o superiores a los 70°C.

5. USE AGUA Y ALIMENTOS SEGUROS

- Use agua de acueducto o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos sanos y frescos.
- Prefiera alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.

Clave 1: Higiene

- **Higiene del personal**

Las personas que manipulan alimentos son muchas veces responsables por la contaminación de los mismos. Todo manipulador puede transferir patógenos a cualquier tipo de alimento.

Hábitos OBLIGATORIOS

- Bañarse diariamente
- Lavar sus manos frecuentemente
- Vestir correctamente
- Eliminar hábitos indeseables
- Poseer uñas cortas y limpias
- No usar accesorios ni semalla
- Cuidar su salud



CLAVE 2: Contaminación Cruzada

- **Directa**

Cuando el alimento cocido entra en contacto DIRECTO con un alimento crudo



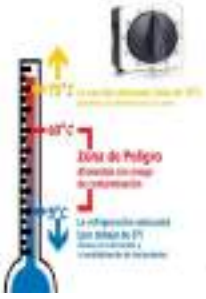
- **Indirecta**

Cuando se transfiere la contaminación de un alimento a otro a través de una superficie, utensilio o las manos



Clave 4. Temperatura y tiempo de cocción

Cocine completamente los alimentos que expende. El centro de los alimentos debe alcanzar una temperatura interna de al menos 71°C o mas.



- Durante la cocción controlar el tiempo y la temperatura
- Cocinar a elevadas temperaturas por tiempos cortos puede hacer que queden microorganismos vivos que luego enferman al consumidor y/o provocan el

REGISTRO DE ASISTENCIA A LA JORNADA.

PRE TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO
5/20/2026 16:51:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311
5/20/2026 17:09:41	3 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535
5/20/2026 17:11:12	4 / 7	Natalia Romero	1004033153
5/20/2026 17:13:43	4 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251
5/20/2026 17:13:48	3 / 7	Julieth Andrea Tapiero niño	1144157989
5/20/2026 17:14:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717
5/20/2026 17:16:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691
5/20/2026 17:16:56	5 / 7	Vidal tique Prada	93444877
5/20/2026 17:17:40	5 / 7	María Delis Juanias tique	39723079
5/20/2026 17:19:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847
5/20/2026 17:19:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572
5/20/2026 17:19:23	0 / 7	Iván Mauricio Peña	1109841197

POS TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO
5/20/2026 19:01:40	5 / 7	María Delis Juanias tique	39723079
5/20/2026 19:10:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847
5/20/2026 19:11:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311
5/20/2026 19:12:17	4 / 7	Vidal tique Prada	93444877
5/20/2026 19:13:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717
5/20/2026 19:16:55	4 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535
5/20/2026 19:26:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572
5/20/2026 19:26:56	5 / 7	Natalia Romero	1004033153
5/20/2026 19:27:40	5 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251
5/20/2026 19:29:23	5 / 7	Iván Mauricio Peña	1109841197
5/20/2026 19:29:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691

Elaboró: **Maria del Pilar Melo Aguilar**
Nutricionista- Canasta de alimentos Cabildo Ambiká Pijao

PRE TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO	1. Para garantizar la calidad del agua al manipular alimentos una acción importante en el plan de saneamiento es:	2. las claves que ayudan a mantener la inocuidad de los alimentos.	3. Que medidas preventivas se pueden implementar para disminuir el riesgo de una infestación de una plaga?	4. cual es la temperatura de riesgo para los alimentos?	5. Que se considera agua potable?
5/20/2026 16:51:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Garantizar la hermeticidad del ambiente, la observación y seguimiento.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:09:41	3 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Colocar angeos y mayas en las ventanas, controlar la calidad de los alimentos adquiridos	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:11:12	4 / 7	Natalia Romero	1004033153	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:13:43	4 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251	Hervir el agua cuando esta esta visiblemente turbia y aplicar hipoclorito antes del consumo.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:13:48	3 / 7	julieht andrea tapero niño	1144157989	Hervir el agua cuando esta esta visiblemente turbia y aplicar hipoclorito antes del consumo.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:14:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:16:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:16:56	5 / 7	Vidal tique prada	93444877	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:17:40	5 / 7	Maria Delis juanias tique	39723079	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:19:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:19:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572	Recoger el agua de Fuentes Limpias y seguras (ríos no contaminados)	Garantizar el control de temperaturas de almacenamiento y preparacion de los alimentos.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 17:19:23	0 / 7	Ivan mauricio Peña Hernández	1109841197	Recoger el agua de Fuentes Limpias y seguras (ríos no contaminados)	Garantizar el control de temperaturas de almacenamiento y preparacion de los alimentos.	Almacenar alimentos en refrigeración, uso de tablas y utensilios para diferentes alimentos,	por encima de 65 grados centigrados	Agua no tratada de color cristalina a la que se le ha añadido sales naturales para su consumo.

POS TEST: CAPACITACION BPM 20 DE MAYO DE 2026

Marca temporal	Puntuación	NOMBRE COMPLETO	No DE DOCUMENTO	1. Para garantizar la calidad del agua al manipular alimentos una acción importante en el plan de saneamiento es:	2. las claves que ayudan a mantener la inocuidad de los alimentos.	3. Que medidas preventivas se pueden implementar para disminuir el riesgo de una infestación de una plaga?	4. cual es la temperatura de riesgo para los alimentos?	5. Que se considera agua potable?
5/20/2026 19:01:40	5 / 7	Maria Delis juanias tique	39723079	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:10:11	5 / 7	María Tirsa Rivas quesada	38241847	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:11:19	4 / 7	Bernardo Chilatra	79119311	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Garantizar la hermeticidad del ambiente, la observación y seguimiento.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:12:17	4 / 7	Vidal tique prada	93444877	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:13:47	4 / 7	Amparo Sánchez Aragón	52619717	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:16:55	4 / 7	Adriana Lucia Lozano Tapia	1070594535	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:24:25	4 / 7	Maria Delis juanias tique	39723079	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua no tratada de fuentes naturales no intervenidas por el ser humano.
5/20/2026 19:25:00	3 / 7	julieht andrea tapero niño	1144157989	Hervir el agua cuando esta esta visiblemente turbia y aplicar hipoclorito antes del consumo.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:26:15	2 / 7	Leonel Morales	79648572	Recoger el agua de Fuentes Limpias y seguras (ríos no contaminados)	Garantizar el control de temperaturas de almacenamiento y preparacion de los alimentos.	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por encima de 65 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:26:56	5 / 7	Natalia Romero	1004033153	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:27:40	5 / 7	Juan Darío Farfán Quiroga	7699251	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:29:23	5 / 7	Ivan mauricio Peña Hernández	1109841197	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	4 a 60 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.
5/20/2026 19:29:55	4 / 7	Xiomara Paola Peña	1006068691	Realizar lavado y desinfección de tanques de almacenamiento mínimo cada 6 meses.	Higiene, separación de los alimentos, control de temperaturas, cocción completa y materia prima segura	Higiene y almacenamiento adecuado de alimentos, eliminación de basuras de forma regular, control de aguas residuales, evitar acumular elementos en desuso.	por debajo de 4 grados centigrados	Agua tratada exenta de contaminantes que reúne los requisitos organolépticos, físico-químicos y microbiológicos, por tanto, es aceptable para el consumo humano sin producir efectos adversos para la salud.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	**Código:** FOR-PSS-068
		Versión:
		Fecha:
		Página: 1 de 4

1. NOMBRE DE LA UNIDAD OPERATIVA: CABILDO AMBIKA PIJAO

MES: MAYO **AÑO: 2026**

2. Nombre del responsable del diligenciamiento:
Natalia Romero – María del Pilar Melo Aguilar

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno							3. Semana Dos							3. Semana Tres							3. Semana Cuatro							3. Semana Cinco						
	del _1_ al _3__							del _4_ al _10							del _11_ al _17_							del 18_ al _24_							del 25_ al 31_						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
COCINA																																			
Pisos					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Paredes					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Techos					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Puertas					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Mesones					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Canecas					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Neveras					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Estufa					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Lavaplatos					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Congelador					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Licuadora					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Menaje					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
Utensilios					1					1		1				1		1	1				1		1		1			1						
COMEDOR 3er PISO																																			
Pisos comedor					1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Paredes					1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del _1_ al _3__							3. Semana Dos del _4_ al _10							3. Semana Tres del _11_ al _17_							3. Semana Cuatro del 18_ al _24_							3. Semana Cinco del 25_ al 31_						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Techos			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Ventanas-anjeo			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Mesas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Sillas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
BAÑOS 2do Y 3er PISO																																				
Sanitario			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Lavamanos			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Espejo			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Pisos			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Paredes			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Techos			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Ventanas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Puertas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Papeleras			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
BODEGA DE ALIMENTOS																																				
Pisos			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Paredes			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Techos			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Ventanas-anjeo			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Puertas			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Estibas			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO LISTA DE VERIFICACIÓN DE LIMPIEZA, DESINFECCIÓN Y ACCIONES CORRECTIVAS**	**Código:** FOR-PSS-068 **Versión:** **Fecha:** Página: 3 de 4

4. Áreas, alimentos, espacios o elementos a considerar *según la unidad operativa*	3. Semana Uno del _1_ al _3__							3. Semana Dos del _4_ al _10							3. Semana Tres del _11_ al _17_							3. Semana Cuatro del 18_ al _24_							3. Semana Cinco del 25_ al 31_						
	L	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**	**L**	**M**	**M**	**J**	**V**	**S**	**D**
Canecas			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
BAÑOS BODEGA																																				
Sanitario			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Lavamanos			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Pisos			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Paredes			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Techos			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Ventanas			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Puertas			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
Papeleras			1		1					1		1				1		1	1	1			1		1	1				1						
OFICINA																																				
Pisos			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Paredes			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Techos			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Ventanas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Puertas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Mesas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Sillas			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						
Estantes - archivadores			1		1					1		1				1		1	1				1		1	1				1						

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÒN DE LA PRESENCIA DE PLAGAS**	**Código:** FOR-PSS-066 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

1. UNIDAD OPERATIVA: **CABILDO AMBIKA PIJAO**			
2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN**:** **Natalia Romero – María del Pilar Melo**			3. FECHA: **08/05/2026**
4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		5. PLAGA	6. OBSERVACIONES GENERALES
4.A	ÁREA COCINA		
Revise las siguientes áreas de la cocina en busca de evidencia de plagas.			
A.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	No hay evidencia presencia de plagas al interior del cabildo
A.2	Debajo y en la parte de atrás de la nevera.	**N.P.**	
A.3	Debajo de la estufa.	**N.P.**	
A.4	En las bandejas de la estufa.	**N.P.**	
A.5	Debajo, encima y dentro de los gabinetes	**N.P.**	
A.6	Debajo de la estantería	**N.P.**	
A.7	Dentro y en el contorno de la campana extractora	**N.P.**	
A.8	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P.**	
A.9	Debajo del lavaplatos	**N.P.**	
A.10	En el techo falso de la cocina	**N.P.**	
4.B	ÁREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
B.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P.**	
B.3	Debajo de las estibas	**N.P.**	
B.4	Dentro de las canastillas	**N.P.**	
4.C	CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS		
C.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
C.2	Dentro y alrededor de la caneca.	**N.P.**	
4.D	SALONES Y OFICINAS		
D.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
D.2	Dentro y fuera de los gabinetes	**N.P.**	
4.E	BAÑOS		
E.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
E.2	Cisterna e inodoro	**N.P.**	
4.F	SALONES 3er Y 4to PISO		
F.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
F.2	Debajo y en los entrepaños de la estantería	**N.P.**	
F.3	Dentro y alrededor las sillas y mesas	**N.P.**	
F.4	Debajo de equipos y muebles	**N.P.**	
4.G	LAVADERO		
G.1	Uniones entre el piso y las paredes y paredes y techos.	**N.P.**	
G.2	Debajo y alrededor de la lavadora	**N.P.**	

CABILDO AMBIKA PIJAO

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:
Natalia Romero – María del Pilar Melo

2.FECHA:
08 / 05 /2026

3.ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR		4. CALIFICACIÓN	5. ACTIVIDAD POR IMPLEMENTAR
3.A	AREA DE COCINA		
A.1	**Aberturas entre puertas y piso (exteriores)**	1	
A.2	**Aberturas entre puertas y piso (interiores)**	1	
A.3	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la cocina**	1	
A.4	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
A.5	**Paredes y techos de la cocina están libres de agujeros.**	1	
A.6	**Los techos de la cocina acoplan herméticamente con los muros.**	1	
A.7	**Estado de las rejillas de los sifones de la cocina.**	1	
3.B	AREA DE BODEGA DE ALIMENTOS		
B.1	**Estado de los anjeos (mallas) de las ventanas de la bodega de alimentos.**	1	
B.2	**Los marcos de puertas y ventanas son herméticos.**	1	
B.3	**Paredes y techos de la bodega están libres de agujeros.**	1	
B.4	**Los techos de la bodega de alimentos acoplan herméticamente con los muros.**	1	
3.C	COMEDOR Y SALÓN 4TO PISO.		
C.1	**Los techos de las demás áreas acoplan herméticamente con los muros.**	1	
C.2	**Empalmes de pisos y paredes libres de agujeros.**	1	
C.3	**Paredes interiores lisas libres de ranuras**	1	
3.D	Nota: Incluir todas las áreas de la unidad operativa:		

La calificación de la verificación es:1 = ACEPTABLE 2 = NO ACEPTABLE

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO INSPECCIÓN DEL MANEJO DE ELEMENTOS EN DESUSO, EMBALAJES Y EMPAQUES**	**Código:** FOR-PSS-067 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

1. UNIDAD OPERATIVA: **CABILDO INDIGENA AMBIKA PIJAO**

2. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN:
Natalia Romero – María del Pilar Melo

3.FECHA-MES:
08-mayo-2026

	4. ASPECTO Y ÁREA A VERIFICAR	5. ELEMENTOS	6. ACCIÓN CORRECTIVA
4.A	**ÁREA COCINA**		
A.1	Revise que en la cocina no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	**Ninguna.**
A.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.B	**ÁREA DE BODEGA**		
B.1	Revise que en la bodega no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
B.2	Revise que en la bodega no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.C	**CUARTO DE BASURAS**		
C.1	Revise que en el cuarto de basuras no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**NA**	
C.2	Revise que en el cuarto de basuras no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**NA**	
4.D	**SALONES Y OFICINAS**		
D.1	Revise que en los salones y oficinas no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
D.2	Revise que en los salones y oficinas no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.E	**BAÑOS**		
E.1	Revise que en los baños no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
E.2	Revise que en los baños no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	
4.F	**OTRAS AREAS**		
F.1	Revise no existan elementos en desuso que estén acumulando suciedad y sean usados como hábitat de roedores e insectos.	**N.P**	
F.2	Revise que no exista acumulación de empaques (bolsas, cajas de cartón, guacales, costales, frascos, etc.)	**N.P**	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES** **FORMATO CONTROL DE LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE**	**Código:** FOR-PSS-064 **Versión:** 0 **Fecha:** Memo Int. 38379 – 18/07/2017 Página: 1 de 1

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

CONTROL DEL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE DE AGUA POTABLE

CABILDO AMBIKA PIJAO

OBJETIVO: Verificar y realizar seguimiento a la higienización del tanque de agua con el fin de garantizar el adecuado almacenamiento del agua que se utiliza en las diferentes etapas de operación de alimentos en las unidades operativas.

1. RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN: **Bernardo Chilatra- Pilar Melo**

2.Nombre de la Empresa y fecha actual de higienización	3. Próxima fecha de higienización	4. Nombre del desinfectante usado	5. Ingrediente activo	6. Concentración utilizada	7. Firma Responsable Verificación y Seguimiento
PlagStop Fumigaciones	Noviembre de 2026	Hipoclorito de sodio	Hipoclorito de sodio	200 ppm -5%	

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS	
FORMATO REGISTRO DE CONTROL DE PLAGAS	
1. FECHA	8 de mayo de 2026
2. UNIDAD OPERATIVA:	Cabildo Ambika Pijao
3. ÁREA	Totalidad sede de Cabildo
4. PLAGUICIDA APLICADO	Kothrine
5. RODENTICIDA APLICADO	No fue necesario.
6. INGREDIENTE ACTIVO	Deltametrina CAS 52918-63-5
7. DOSIFICACIÓN	4-6ml / litro de agua
8. PLAGA A ERRADICAR	Fumigación preventiva
9. EMPRESA QUE EJECUTÓ EL PROCESO	PlagStop Fumigaciones
10. RESPONSABLE(S) DE LA UNIDAD OPERATIVA EN LA QUE SE REALIZA EL CONTROL.	Bernardo Chilatra
11. OBSERVACIONES GENERALES: **Fumigación preventiva semestral**	

PlagStop Fumigaciones
NIT: 1067923750-1
Calle 1A Bis # 29-54, Bogotá
Tel: +573125101603

Concepto Sanitario:
Nº SQ00025853 SS Bogotá del 08/09/2025

Representante Legal:
Oladys Meliza Hoyos Parra NIT: 1067923750

Certificado por Aplicación de Servicios de Saneamiento Ambiental

Folio Nº 264

Se otorga el presente certificado por prestacion de servicios de saneamiento ambiental en el siguiente inmueble:

Identificación del Inmueble Tratado
Nombre: COMUNIDAD INDIGENA AMBIKA PIJAO
Dirección del Inmueble: CR 2B # 90B - 71S SUR

Identificación del Propietario
Nombre/Razón Social: COMUNIDAD INDIGENA AMBIKA PIJAO
NIT: 830095820-1
Dirección: CR 2B # 90B - 71S SUR

Entidad o Persona que Solicitó el Trabajo
Nombre: Julieth Andrea Tapiero Niño
NIT: 1144157989
Dirección: CR 2B # 90B - 71S SUR

Diagnóstico Previo
Especies a controlar: Sin evidencia de Plagas
Grado de infestación: Sin evidencia

Tratamientos Realizados: Desinsectación, Lavado y desinfección de tanques de agua potable

Metodología Aplicada: M.I.P (Manejo Integrado de Plagas)

Lugares Tratados: GENERAL, TANQUE

Fecha: 02/05/2026 **Fecha inicio tratamiento:** 02/05/2026 **Fecha término vigencia:** 02/11/2026

Tratamiento de Desinsectación

Nombre comercial	Registro INVIMA	Formulación	Dosis Ambiental	Ingrediente Activo	Concentración	Lugares Tratados	Cantidad
Kothrine	RGSP 0049-97	Líquido	4 - 6 ml / L de Agua	Deltametrina	5%	General	.

Tratamiento de Lavado y desinfección de tanques de agua potable

Nombre comercial	Registro INVIMA	Formulación	Dosis Ambiental	Ingrediente Activo	Concentración	Lugares Tratados	Cantidad
Hipoclorito de sodio	NSOH07672-19CO	Líquido	200 ppm	Hipoclorito de sodio	5%		

Observaciones
Para garantizar la eficacia y sostenibilidad de los servicios de Manejo Integrado de Plagas (MIP), lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable y desinfección de ambientes, PlagStop Fumigaciones recomienda mantener condiciones adecuadas de saneamiento e higiene en todas las áreas intervenidas. Es fundamental evitar la acumulación de residuos sólidos, materia orgánica, humedad y materiales en desuso que puedan favorecer la presencia de vectores o la contaminación de los espacios. Así mismo, se recomienda realizar mantenimiento periódico de los tanques de almacenamiento de agua, conservarlos debidamente protegidos y en buen estado estructural, y aplicar buenas prácticas de limpieza y desinfección en las instalaciones. La implementación de estas medidas contribuye a mantener condiciones sanitarias adecuadas, prevenir riesgos de contaminación y optimizar la efectividad de los servicios realizados.

Recomendaciones
Para garantizar la seguridad de las personas y la eficacia de los servicios realizados, PlagStop Fumigaciones recomienda retirar temporalmente del área intervenida a personas, mascotas, alimentos expuestos y utensilios durante la ejecución del servicio y respetar los tiempos de reingreso indicados por el personal técnico. Se sugiere mantener una adecuada ventilación de los espacios intervenidos conforme a lo establecido en la Hoja de Datos de Seguridad (HDS) de los productos utilizados. En el caso de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua, se recomienda no consumir ni utilizar el agua hasta finalizar completamente el procedimiento y realizar el llenado del tanque según las indicaciones del personal técnico. El cumplimiento de estas recomendaciones contribuye a garantizar la efectividad del servicio y la seguridad sanitaria de las instalaciones.

Escanee para descargar y validar la autenticidad de este documento



Hugo Javier Escobar Piña
700273568-1
Ingeniero Agrónomo
Asesor Técnico