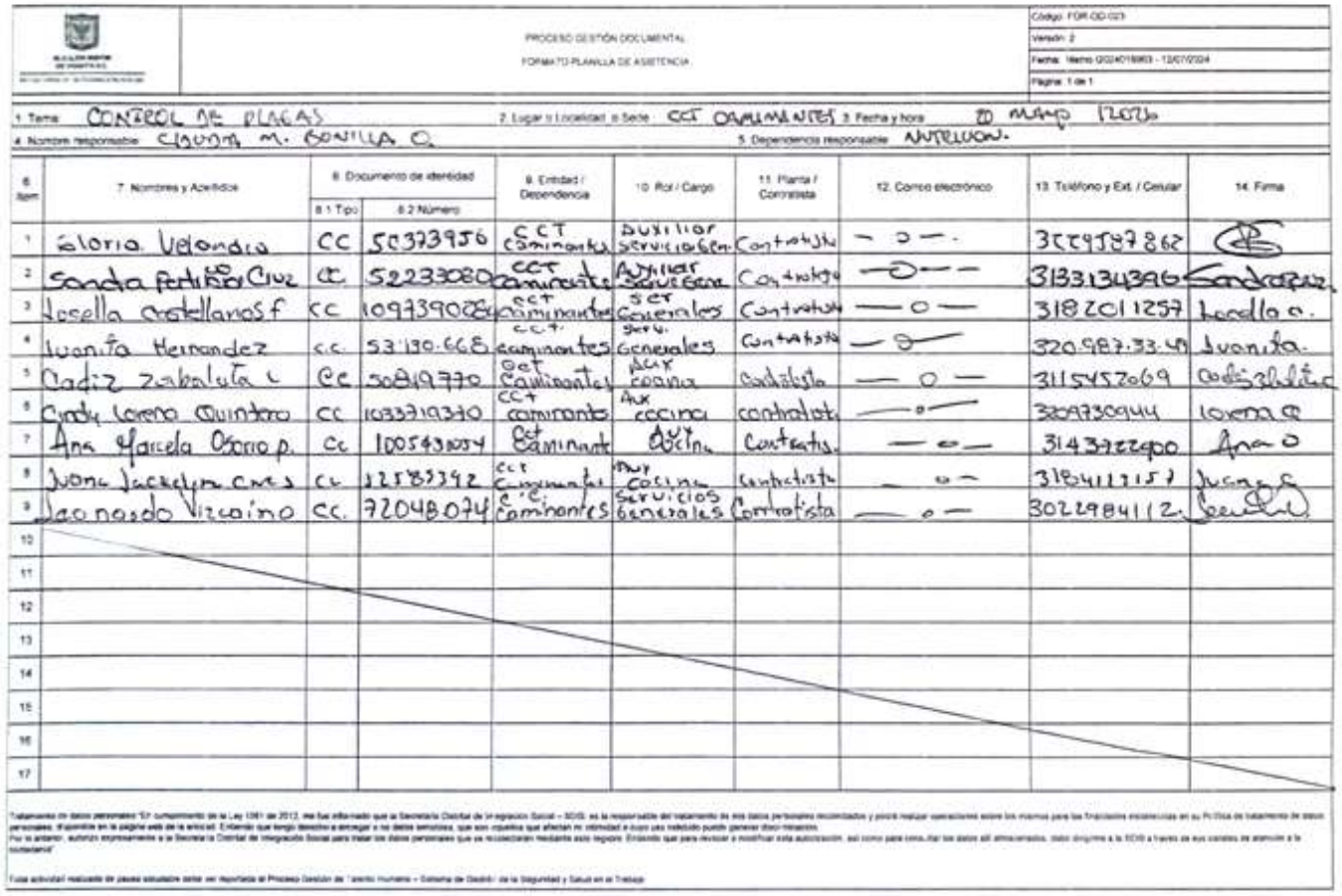
Lugar	Centro de cuidado transitorio Los Caminantes
Fecha	20 mayo de 2026
Tema	Control de plagas- Roedores
Desarrollo	La sesión inició con un saludo de bienvenida y la socialización Del objetivo central de la reunión: establecer medidas preventivas y correctivas desde las actividades de los manipuladores de alimentos y los colaboradores del área de servicios generales para la prevención y control en la presencia de roedores El control de plagas es la gestión, reducción o eliminación de organismos (insectos, roedores, microbios) que interfieren con la salud o las actividades humanas. El estándar teórico actual es el **Manejo Integrado de Plagas (MIP)**, el cual prioriza la prevención y el equilibrio ecológico, utilizando químicos solo como último recurso. Para entender el control de plagas, se aplican cuatro métodos principales de forma combinada: [1] **Control Cultural:** Modifica el entorno para hacerlo desfavorable a la plaga (ej. rotación de cultivos, gestión de residuos, limpieza profunda). **Control Físico/Mecánico:** Uso de barreras, mallas, sellado de grietas, temperaturas extremas o trampas para bloquear el acceso o capturar los organismos **Control Biológico:** Uso de enemigos naturales de la plaga, como depredadores, parásitos o microorganismos (ej. bacterias como *Bacillas thuringiensis*) para diezmar su población. **Control Químico:** Aplicación de plaguicidas o insecticidas. Se utiliza únicamente cuando la plaga alcanza un "umbral económico" de daño y no se pudo controlar con los otros métodos. [**Pasos de la Intervención Teórica** Todo protocolo de control sigue una secuencia lógica basada en la ciencia: **Identificación:** Reconocer exactamente la especie y su ciclo de vida. **Monitoreo:** Evaluar la densidad de la población y el daño potencial. **Acción:** Aplicar las estrategias del MIP basándose en el monitoreo previo. **Evaluación:** Medir la efectividad y ajustar las medidas preventivas El control efectivo de roedores se basa en el Manejo Integrado de Plagas (MIP). Esto requiere tres acciones fundamentales: **eliminar fuentes de alimento**, **cerrar sus puntos de acceso (exclusión)** y **aplicar control físico o químico**. **1. Eliminación de Alimentos y Refugios** **Almacenaje hermético:** Guarde todos los alimentos humanos y de mascotas en recipientes de vidrio o plástico grueso con tapa hermética. **Manejo de basuras:** Utilice siempre bolsas de basura cerradas dentro de recipientes con tapa y vacíelos a diario. **Eliminación de agua:** Repare de inmediato cualquier fuga o goteo en tuberías y grifos. **Limpieza y orden:** Evite acumular cajas, leña, revistas u objetos en desuso. Mantenga los espacios limpios para no darles lugares donde anidar **2. Bloqueo de Acceso Estructural** **Sellado de agujeros:** Revise paredes, pisos y techos. Selle cualquier grieta o agujero mida más de de pulgada (aprox. 0.6 cm) usando cemento, láminas de metal o espuma expansiva. **Protección de puertas y ventanas:** Instale burletes en la parte inferior de las puertas y asegúrese de que cierren herméticamente. **Malla en ductos:** Coloque mallas metálicas finas en los tubos de ventilación y desagües. **3. Control y Monitoreo** **Trampas de golpe o captura viva:** Son el método más seguro para interiores. Ubíquelas de forma transversal contra las paredes y detrás de muebles, que es por donde transitan naturalmente. **Cebos rodenticidas:** Si la plaga es muy grande o está en exteriores, utilice cebos en cajas de seguridad especializadas (para que otros animales o niños no los alcancen) y colóquelos siempre anclados.

Contratación profesional: Si la infestación es severa, consulte inmediatamente a expertos en control de plagas para un manejo especializado y seguro.





Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa FORPSS 023 con asistencia		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Garantizar procedimientos de limpieza y desinfección y almacenamiento como parte del control de plagas	Manipuladoras de alimentos- serv. generales	permanente
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Claudia Marcela Bonilla Ocampo		



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024016863 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: CONTROL DE PLAGAS 2. Lugar o Localidad o Sede: CAT CAMINANTES 3. Fecha y hora: 20 MAYO 12:00 m

4. Nombre responsable: CLAUDIA M. BONILLA O. 5. Dependencia responsable: NUTRICION.

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	Gloria Valencia	CC	50373956	CCT caminantes	Auxiliar servicios Gen.	Contratista	— o —	3229587862	
2	Sandra Patricia Cruz	CC	52233080	CCT caminantes	Auxiliar servicios Gen.	Contratista	— o —	3133134396	Sandra Cruz.
3	Yesella Castellanos F	CC	1099390284	CCT caminantes	SCT Generales	Contratista	— o —	3182011257	Yesella C.
4	Juanita Hernandez	CC	53.130.668	CCT caminantes	Serv. Generales	Contratista	— o —	3209873349	Juanita.
5	Cadiz Zabaleta L	CC	50819770	CCT caminantes	Aux cocina	Contratista	— o —	3115452069	Cadiz Zabaleta
6	Cindy Lorena Quintero	CC	1033719340	CCT caminantes	Aux cocina	contratista	— o —	3209730944	Lorena Q.
7	Ana Yarcela Osorio P.	CC	1005493034	CCT Caminante	Aux Cocina	Contratista	— o —	3143922490	Ana O
8	Juana Jacqueline Cano S	CC	22583392	CCT caminantes	Aux cocina	contratista	— o —	3184112157	Juana C.
9	Leonardo Vizcaino	CC	72048074	CCT caminantes	Aux servicios generales	Contratista	— o —	3022984112	Leonardo V.
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									

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 conocer los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada en planta estudiante debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo