Lugar	Centro Comunidad de Cuidado San José
Fecha	26 – mayo – 2026 2:00 p.m. a 3:00 p.m.
Tema	Refuerzo al Plan de Saneamiento CC San José
Desarrollo	1. Objetivo Socializar al equipo de servicio de alimentos los cuatro programas del plan de saneamiento básico ambiental del Centro Comunidad de Cuidado San José. 2. En la capacitación se abordaron los siguientes temas: Para el desarrollo de esta socialización se reúne al personal de servicios generales en la zona verde cerca de las oficinas administrativas del centro, realizando una introducción al Plan de Saneamiento del Centro Comunidad. El Plan de Saneamiento básico es una guía realizada bajo la Ley 9 de 1979, ley 373 de 1997 y Ley 1450 de 2011 y teniendo en cuenta la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. El Plan de Saneamiento del Centro Comunidad de Cuidado San José se divide en cuatro (4) programas 1. Programa de limpieza y desinfección 2. Programa de residuos sólidos 3. Programa de abastecimiento de agua potable 4. Programa de control de plagas El programa de limpieza y desinfección describe la forma re realizar la limpieza de cada una de las áreas del centro involucrando el área administrativa, habitaciones, canecas, colchones, ropa de cama, ropa de las personas mayores, ayudas técnicas y material lúdico – recreativo. Para garantizar que en la unidad operativa Centro Comunidad de Cuidado San José se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos. El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa Centro Comunidad de Cuidado San José y así garantizar

una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

El programa de residuos sólidos tiene como objeto adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en Centro Comunidad de Cuidado San José, mediante la implementación de los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos que dan cumplimiento a los lineamientos de la entidad y a la normatividad aplicable.

El programa de abastecimiento de agua potable tiene como objetivo general Garantizar la calidad y uso eficiente del agua, en las diferentes etapas de operación y funcionamiento de los servicios sociales de la secretaria de Integración Social, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación o uso inadecuado del recurso hídrico. También, Establece acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa. Fomenta la optimización y conservación de los recursos no renovables, mediante el mejoramiento de la infraestructura física de las unidades operativas y la implementación de talleres de sensibilización y concientización, dirigidos a los funcionarios, contratistas, personal de aseo, participantes y visitantes de la Secretaría Distrital de Integración Social. Implementa semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable. Previene cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios. Inspecciona, reporta y atiende las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa. Da cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable. Reduce completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

Por último, para el programa de control de plagas, en los diferentes ambientes presentes dentro de la unidad operativa pueden aparecer plagas como roedores e insectos que pueden proliferar causando situaciones de contaminación y enfermedades, por tal motivo el presente programa cuenta con actividades de saneamiento ambiental que previenen y controlan todas las áreas de la Unidad Operativa. La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los espacios permite prevenir, subsanar y controlar el ingreso y propagación de plagas en la unidad operativa Centro Comunidad de Cuidado Sn José.

3. Metodología de la actividad

La capacitación se desarrolló el día 26 de mayo con el personal manipulador de alimentos en la zona de despensa de la comunidad; realizando un test de conocimiento antes y después de la capacitación, con el final de analizar los resultados y así poder medir el nivel de comprensión y aprobación del conocimiento.

4. Registro fotográfico



5. Análisis de los resultados de la evaluación (Se examinan los resultados obtenidos en la evaluación aplicada a los participantes para medir el nivel de comprensión y apropiación del conocimiento)
   5.1. Cantidad de participantes 6

   5.2. Análisis cada pregunta

PRE TEST			
PREGUNTA	**OPCIONES DE RESPUESTA**	**N° ACIERTOS**	**N° INCORRECTOS**
¿Conoce la semaforización de los elementos de	Si	6	0
	No	0	0

aseo?			
¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?	Verde	0	0
	Amarillo	6	0
	Rojo	0	0
	Negro	0	0
Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados	Falso	0	0
	Verdadero	6	0

POS TEST			
PREGUNTA	**OPCIONES DE RESPUESTA**	**N° ACIERTOS**	**N° INCORRECTOS**
¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?	Verde	0	0
	Amarillo	6	0
	Rojo	0	0
	Negro	0	0

La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado	Falso	0	0
	Verdadero	6	
El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.	Falso	0	0
	Verdadero	6	0

5.3. Conclusión de la evaluación
5.4.

Con los resultados recolectados anteriormente, de los test realizados el día de la capacitación se evidencia que los manipuladores de alimentos y servicios generales obtuvieron un acierto de 98% de las preguntas del pre test y un 95 % en las preguntas del pos test. Observando un gran aprendizaje de los temas expuestos en la socialización

6. Presentación
   Información recolectada de la Guía de plan de saneamiento básico del Centro Comunidad de Cuidado San José GUI-PSS-005

	Se anexa planilla de asistencia – pre test y post test NOTA ACLARATORIA: EL REGISTRO FOTOGRÁFICO ORIGINAL REPOSA EN EL DRIVE DE LA COMUNIDAD DE CUIDADO		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	N.A	N.A	N.A
Próxima reunión	N.A.		
Elaboró	Diana Ortega Rojas – Ing. Ambiental		

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: Reforzo al Plan de Saneamiento CC San José 2. Lugar o Localidad o Sede: CC San José 3. Fecha y hora: 26-mayo-2026 2pm-3pm

4. Nombre responsable: Diana Ortega Rojas 5. Dependencia responsable: Subdirección para la vejez

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	Daniela Dussan	CC	1003404051	San José	Aux. cocina	Contratista	danieladussan@gm	3108786722	
2	Maria Tovar	CC	1071548379	San José	Aux. Cocina	planta	mariatovar29@hotm	3203900591	
3	felipe Castellanos	CC	1069754865	San José	gestionando	Contratista	pipecastellanos89@gmail	320 285 3900	
4	Wilmer Adriana Medina	CC	1069773388	San José	Aux cocina	Contratista	medinaadriana08@gmail	3204153672	
5	Diana Ruiz	CC	38360250	San José	Aux cocina	Contratista	Dianaruiz2025@hotmail	3243736637	
6	Lizeth Gutierrez	CC	57106350	San José	Auxiliar	Contratista	lizeth.gutierrez@gmail	3249314274	
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.

FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA – COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ
ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL
PRE TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Conoce la semaforización de los elementos de aseo?

   a. Si b. No

2. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

3. Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados.

   a. Falso b. Verdadero

POST TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

2. La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado

   a. Verdadero b. Falso

3. El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

   a. Verdadero b. Falso

FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA – COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ
ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL
PRE TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Conoce la semaforización de los elementos de aseo?

   a. Si b. No

2. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

3. Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados.

   a. Falso b. Verdadero

POST TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

2. La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado

   a. Verdadero b. Falso

3. El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

   a. Verdadero b. Falso

FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA – COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ
ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL
PRE TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Conoce la semaforización de los elementos de aseo?

   a. Si b. No

2. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

3. Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados.

   a. Falso b. Verdadero

POST TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

2. La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado

   a. Verdadero b. Falso

3. El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

   a. Verdadero b. Falso

FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA – COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ
ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL
PRE TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Conoce la semaforización de los elementos de aseo?

   a. Si b. No

2. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

3. Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados.

   a. Falso b. Verdadero

POST TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde b. Amarillo c. Rojo d. Negro

2. La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado

   a. Verdadero b. Falso

3. El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

   a. Verdadero b. Falso

FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA – COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ
ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL
PRE TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Conoce la semaforización de los elementos de aseo?

   X a. Si b. No

2. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde X b. Amarillo c. Rojo d. Negro

3. Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados.

   a. Falso X b. Verdadero

POST TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde X b. Amarillo c. Rojo d. Negro

2. La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado

   X a. Verdadero b. Falso

3. El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

   X a. Verdadero b. Falso

FUNDACIÓN OBRAS DE MISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA – COMUNIDAD DE CUIDADO SAN JOSÉ
ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL
PRE TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Conoce la semaforización de los elementos de aseo?

   X a. Si b. No

2. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde X b. Amarillo c. Rojo d. Negro

3. Para el manejo de los productos químicos se debe verificar que los aspersores de re - envase se encuentre limpio, desinfectados y rotulados.

   a. Falso X b. Verdadero

POST TEST- LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN – PSB

1. ¿Con que color se debe semaforizar los elementos de aseo del servicio de alimentos?

   a. Verde X b. Amarillo c. Rojo d. Negro

2. La técnica del ocho: se inicia con el trapero en la parte opuesta a la salida del lugar donde se presta el servicio, haciendo movimientos semicirculares de borde a borde hacia el lugar de la salida para asegurarse que todo el piso quede debidamente trapeado

   X a. Verdadero b. Falso

3. El método de higienización por inmersión puede realizarse con o sin agitación según el caso, se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.

   X a. Verdadero b. Falso