

ACTA N°

FECHA: Bogotá, agosto 24 de 2023.

HORA: 02:00 p.m. - 03:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM –Saneamiento Básico.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del pre test.
2. Saneamiento Básico.
3. Realización Post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, realizando el pre test, que se encuentra en el siguiente enlace: <https://forms.gle/wGGrdaWv58vaKLQm9>, con los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	5 /6
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	5 /6
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 /6
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	6 /6
Saribed Pardo	Auxiliar de cocina	6 /6

2. Se socializa que el saneamiento básico, en el servicio de alimentos y relacionado con las buenas prácticas de manufactura, se refiere a las medidas que se toman para mantener las instalaciones, equipos y superficies limpios y desinfectados. Esto es importante para



prevenir la contaminación de los alimentos por microorganismos patógenos, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

El plan de saneamiento básico es un conjunto de programas y acciones diseñados para garantizar la higiene y seguridad sanitaria en un determinado entorno, como puede ser un establecimiento de alimentos, una comunidad o una institución. Su objetivo principal es prevenir la contaminación y propagación de enfermedades, promoviendo condiciones saludables y seguras.

En el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 indica que, todo establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expendia alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. 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, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, 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, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos

establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

- Posterior a la socialización, se solicita diligenciar el post test que se encuentra con el siguiente enlace: <https://forms.gle/ieH3hpaaLVYU6HY59>, con los siguientes resultados.

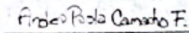
NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Ana Beatriz Leguizamon Olarte	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Diana Paola Puerto Lopez	Auxiliar de cocina	6 /6
Ana Carolina Calderon Leon	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Katherine Caballero Rodriguez	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Saribed Pardo	Auxiliar de cocina	6 /6
Ana Marcela Osorio Perez	Auxiliar de cocina	6 /6
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	6 /6
Yulibeth Herrera Gomez	Auxiliar de cocina	6 /6
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	6 /6

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Reconocer el saneamiento básico como parte integral de las buenas prácticas de manufactura.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	

Anexos: Lista de asistencia - Listados de pre y post test.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 24 de agosto de 2023	Buenas prácticas de manufactura Saneamiento básico
	
	



ALCALDIA 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: BPM- Saneamiento Básico

Lugar: CCT Cundinamarca

Fecha y hora: 24/08/23 - 2 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luz E. Aguirre	80225355	Cundinamarca	S.G.	—	3053188146	Luz E. Aguirre
2	Beatriz Lequiza	1013618967	Cundinamarca	S.G.	— 0 —	3125016340	Beatriz Lequiza
3	Sandra Patricia Trujillo	1012399570	Cundinamarca	Aux. Cocina	— 0 —	3013506339	Sandra P.
4	Ana Marcela O.	100513351	Cundinamarca	Aux. Cocina	— 0 —	3143722100	Ana O.
5	Katherine Caballero	52936999	Cundinamarca	S.G.	— 0 —	3151071140	Katherine
6	Diana Paola Rentería	1022361748	Cundinamarca	OP Cocina	— 0 —	3214658400	Diana P.
7	Yolbeth Herrera	1014022679	Cundinamarca	OP Cocina	—	3164154577	Yolbeth
8	Garmen Rico	32753492	CCT	OP Cocina	— 0 —	3133181430	Garmen
9	Leidy Marjuri Romero	1024557218	Cundinamarca	S.G.	— 0 —	3028273105	Leidy Romero
10	Ana Carolina Ceballos	101237246	Cundinamarca	S.G.	—	3225774390	Ana Carolina

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.

ACTA N°

FECHA: Bogotá, agosto 25 de 2023.

HORA: 10:30 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Buen Comer

ASISTENTES: Personas mayores del Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización objetivo de la actividad
2. Buen comer

DESARROLLO:

1. Se realiza invitación al encuentro "Buen comer", en el marco de la dimensión 2 de la política pública "vivir bien en la vejez".
2. Para el desarrollo de la actividad, se realiza la adaptación del Nutricircuito del plato saludable planteado por la subdirección de nutrición de la secretaría distrital de integración social, se divide en 6 grupos a los participantes del encuentro y a cada grupo se le entrega un plato con la división del plato saludable y 12 fichas con alimentos.

Se desarrolla la actividad brindando por cada color del plato una serie de pistas, las cuales describen un grupo de alimentos, las personas mayores identifican el nombre coloquial, y reconocen en sus fichas los alimentos que corresponden a cada color, las pistas brindadas por grupo de alimentos son:

Color	Mensaje clave	Pistas
AMARILLO (cereales, raíces, tubérculos y plátanos)	Estos alimentos dan energía todos los días, pero si los consumimos en exceso puede ocasionar sobrepeso.	<ul style="list-style-type: none"> • Aportan principalmente carbohidratos. • Son alimentos base de nuestra alimentación. • Las encontramos también en versión integral.
VERDE (frutas y verduras)	Son de muchos colores y sabores y todos los días debemos consumir mínimo 3 porciones, es mejor si son enteras y frescas	<ul style="list-style-type: none"> • Aportan vitaminas y minerales. • Contienen agua. • Favorecen nuestra digestión.
AZUL (lácteos y derivados)	Si huesos y dientes fuertes queremos tener, de estos alimentos debemos comer.	<ul style="list-style-type: none"> • Aportan calcio. • Previenen la osteoporosis. • Los encontramos casi siempre al desayuno.
NARANJA (carnes, huevos y leguminosas secas)	Nos ayudan a la formación y mantenimiento de músculos para que sanos y fuertes estemos.	<ul style="list-style-type: none"> • Son fuente de proteínas. • Son de origen animal y vegetal. • Previenen la anemia.
ROJA (grasas)	Son de origen animal y vegetal y su uso debemos regular para cuidar nuestro corazón.	<ul style="list-style-type: none"> • Pueden ser saludables o perjudiciales para la salud • El alto consumo produce taponamiento de arterias y venas. • Se encuentra en altas cantidades en los productos procesados y comidas rápidas.
MORADO (azúcares y dulces)	Los utilizamos para endulzar, pero su exceso al hospital nos puede mandar.	<ul style="list-style-type: none"> • Su alto consumo produce hipoglicemia o diabetes. • Dan energía de forma rápida. • Se encuentran en altas cantidades en las gaseosas y jugos industrializados

Cada una de las pistas y los mensajes claves fueron leídos en voz alta y se resolvieron dudas acerca de los alimentos con respecto al grupo al que pertenecen.

Se socializa la importancia de las porciones de cada grupo de alimento, entendiendo que todos son necesarios en la cantidad indicada para evitar alteraciones en la salud.

Dentro del desarrollo de la actividad se reconocen:

Logros

- Las personas mayores identifican y relacionan con facilidad los grupos de alimentos y ejemplos de cada uno.
- Se observa trabajo en equipo entre las personas mayores.

Dificultades

- Durante la actividad no se observan dificultades.

Alternativas de solución

- No aplica

Material utilizado

- 6 platos de 30 cm de diámetros con el plato saludable de la familia colombiana, 72 fichas con alimentos (12 fichas por grupo de alimentos), las pistas, mensajes claves y el plato saludable de la familia colombiana.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Ninguno	No aplica	No aplica

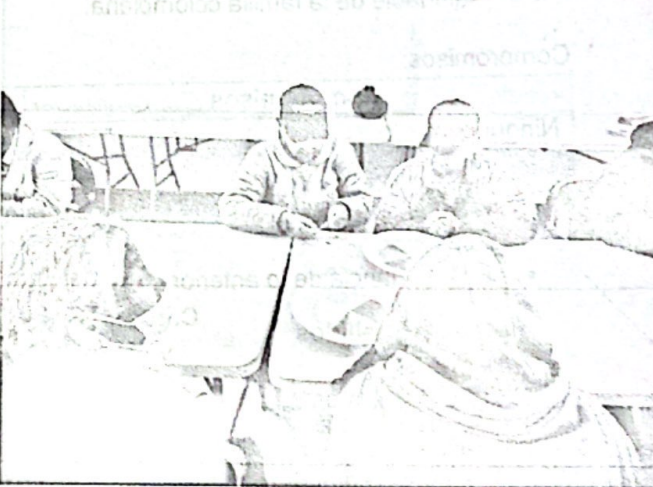
CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

- En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: registro fotográfico
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista



Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 25 de agosto de 2023	Buen comer
	
	



ACTA N°

FECHA: Bogotá, agosto 30 de 2023.

HORA: 01:00 p.m. - 02:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación PSB – Introducción, alcance y normograma.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Capacitación: Introducción, alcance y normograma del plan de saneamiento básico.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, preguntando acerca del objetivo del PSB, concluyendo que el objetivo de un plan de saneamiento básico es proteger la salud y la seguridad de las personas, tanto de las personas mayores como el talento humano, y el medio ambiente. El plan de saneamiento básico está diseñado de tal forma que puede ayudar a prevenir la propagación de enfermedades.

Cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico tiene definidos los siguientes ítems:

Introducción: tiene como propósito describir el contenido del mismo, se espera que el lector se ponga al tanto de los antecedentes necesarios para comprender y evaluar la importancia, necesidad y objetivos del documento.

Objetivo general: definir de forma clara el resultado esperado al realizar los procesos establecidos en cada programa.

Objetivos específicos: establecer las actividades a realizar en cada uno de los programas que integran el plan de saneamiento.

Alcance: establecer el ámbito de aplicación de cada una de las acciones descritas en los procesos de los programas que constituyen el plan de saneamiento.

Definiciones: lista de conceptos de carácter técnico relacionados con el contenido de cada programa y que sirven de apoyo para su uso o consulta y que es herramienta básica para el adecuado desempeño del personal vinculado a la unidad operativa.

Métodos, actividades, guías y/o acciones: presenta la descripción secuencial que debe seguirse en la realización del método, actividad, guía o acción en los programas que componen el plan de saneamiento; en este se encuentra registrada la información básica referente a cada uno de los programas del plan de saneamiento y permite conocer el funcionamiento interno que respecta a la descripción de las tareas a realizar, frecuencia y elementos requeridos.

Capacitación y sensibilización: establece las actividades anuales mínimas para las jornadas de fortalecimiento técnico al personal responsable de la unidad operativa y las actividades de capacitación al personal manipulador del servicio de alimentación, entrega de apoyos alimentarios y personal de aseo de la unidad operativa para su implementación.

Se comentan también las normas y resoluciones que rigen el plan de saneamiento básico:

NORMA	TEMA
Ley 09 de 1979	Código Sanitario
Ley 373 de 1997	Ahorro y uso eficiente del agua.
Ley 1450 de 2011	Plan Nacional de Desarrollo 2014-2018
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,
Decreto 838 de 2005	Disposición final de residuos sólidos, por el cual se modifica el Decreto 1713 de 2002 sobre disposición final de residuos sólidos y se dictan otras disposiciones.
Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.

Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS
Resolución 1510 del 2011	Definir los criterios técnicos y de seguridad para las piscinas; los criterios mínimos de desempeño de los operadores y los responsables de las piscinas; así como de establecer los Planes de Saneamiento, de Emergencia y el Reglamento de Uso del Estanque o Estructura Similar.
Resolución 1618 del 2010	Establece las características físicas, químicas y microbiológicas con los valores aceptables que debe cumplir el agua contenida en estanques de piscinas y estructuras similares de recirculación, la frecuencia de control y vigilancia de la calidad del agua que debe realizar el responsable y la autoridad sanitaria, así como el instrumento básico de la calidad de esta.
Resolución 3957 del 2009	Por el cual se establece la Norma técnica para el control y manejo de los vertimientos realizados a la red de alcantarillado público en el Distrito Capital.
Resolución 3956 de 2009	Por la cual se establece la norma técnica, para el control y manejo de los vertimientos realizados al recurso hídrico en el Distrito Capital.
Resolución 2115 de 2007	Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano
Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Acuerdo 287 de 2007	Por el cual se establecen lineamientos para aplicar las acciones afirmativas que garantizan la inclusión de los recicladores de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad en los procesos de la gestión y manejo integral de los residuos sólidos.
Directiva 009 de 2006	Inclusión Social de la Población recicladora de oficio en condiciones de pobreza y vulnerabilidad, con el apoyo de las entidades distritales.
Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
NTC 5465 de 2006	Requisitos para el rotulado o etiquetado de productos de aseo y limpieza.
GTC 24 de 2009	Guía para la separación en la fuente.

De acuerdo al marco normativo se comenta que el plan de saneamiento básico hace parte integra de la prestación del servicio y que es de obligatorio cumplimiento.

Dada la naturaleza informativa de la capacitación no se realiza pre y post test.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Reconocer el plan de saneamiento básico y ejecutarlo adecuadamente.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	

Anexos: Lista de asistencia.

Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista



Registro Fotográfico

Responsable Andrea Paola Camacho Florez
Fecha: 30 de agosto de 2023

Nombre de la actividad

Plan de Saneamiento básico
Introducción, alcance y normograma





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: PSB- Introducción, alonce, nombrame Lugar: cc7 Cundinamarca Fecha y hora: 30/8/23 - 1PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luz E. Aguirre	80245355	cc7 Cundinamarca	SG	—	3053188196	Luz E. Aguirre
2	Beatriz Lejuzamón	1013618967	Cundinamarca	SG	—	3125016390	Beatriz
3	Sanibel Pardo Trujillo	1012394380	Cundinamarca	Auxiliar cocina	—	303506379	Sanibel Pardo
4	Ana Marcela Osorio	100543854	Cundinamarca	Auxiliar cocina	—	3142722400	Ana O.
5	Katherine Caballero	52936999	Cundinamarca	S.G	—	3152071140	Katherine
6	Diana Paola Puerto L.	1022361748	Cundinamarca	OP cocina	—	3214558400	Dimpuerto
7	Yulibeth Herrera	009022679	Cundinamarca	OP cocina	—	3164154577	Yulibeth H
8	Carmin Rico S	32953492	Cundinamarca	OP cocina	—	3133181430	Carmin
9	Leidy Haryuri Paredes	1024557218	Cundinamarca	SG	—	302827305	Leidy Paredes
10	Ana Carolina León	1012373046	Cundinamarca	SG	—	3225171810	Ana Carolina

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