

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 1 de 5

Lugar	<i>Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta</i>
Fecha	<i>25/06/2026 Hora: 2:30 p.m.</i>
Tema	<i>BPM – Limpieza y Desinfección</i>
Desarrollo	<p>ASISTENTES: Personal del servicio de alimentos de la unidad operativa comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta.</p> <p>OBJETIVO:</p> <p>Socializar con el personal manipulador de alimentos de la Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta, el tema “Limpieza y desinfección”.</p> <p>METODOLOGIA:</p> <p>Se convoca al personal manipulador de alimentos a la reunión mencionada, se envía prueba pre test para valoración de conocimientos previos, seguidamente se inicia la capacitación teórica con la socialización del tema a tratar, se responden dudas e inquietudes y se finaliza el desarrollo de la temática con la realización de la prueba pos test, cierre y despedida.</p> <p>INTRODUCCIÓN:</p> <p>En el marco del fortalecimiento de los procesos de calidad e inocuidad alimentaria, se desarrolló una jornada de capacitación dirigida al personal manipulador de alimentos (operarios de cocina) del Hogar Nazareth, ubicado en Chinauta, enfocada en la Limpieza y desinfección. Este proceso constituye un aspecto fundamental en la gestión de servicios de alimentación, ya que permite garantizar la inocuidad de los alimentos, eliminar la suciedad visible y reducir la carga microbiana presente en superficies, equipos, utensilios y ambientes hasta niveles seguros protegiendo la salud de los beneficiarios del servicio. El almacenamiento de los alimentos incluye el sistema PEPS (Primeros en entrar, primeros en salir) lo que garantiza una correcta rotación de los alimentos, también se incluye las correctas temperaturas de almacenamiento en congelación, refrigeración y en seco. En este sentido un correcto almacenamiento de los alimentos ayuda a preservarlos, control de costos, reducción del desperdicio de alimento,</p>

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 2 de 5

	<p>mejora la planificación de la producción.</p> <p>ORDEN DEL DÍA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Convocatoria a la reunión. 2. Pre test 3. Socialización del tema 4. Post test 5. Cierre <p>DESARROLLO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se realizó la bienvenida a los asistentes, destacando la importancia de la capacitación dentro del marco del cumplimiento en los procesos de las BPM. 2. Se aplicó prueba pre test para evaluar el nivel inicial de conocimiento. 3. Se procede a socializar la siguiente presentación como abordaje a la temática: <p>La capacitación tuvo como propósito principal fortalecer las competencias del personal manipulador de alimentos en relación a la importancia de la limpieza y desinfección, promoviendo prácticas que garanticen que se mantenga la inocuidad de los alimentos, evitar enfermedades transmitidas por alimentos y que se garantice y proceso adecuado de limpieza y desinfección de las áreas del servicio. La socialización de realizo con los siguientes objetivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibilizar al personal sobre la importancia de la inocuidad alimentaria enfocada en evitar la proliferación de microorganismos patógenos que puedan causar ETAs (Enfermedades transmitidas por alimentos). • Reducir el riesgo de infecciones e intoxicaciones alimentarias, especialmente en poblaciones vulnerables como las personas mayores. • Mantener la instalaciones, equipos y utensilios en condiciones óptimas de uso protegiendo su vida útil y asegurando un ambiente de trabajo higiénico.
--	---

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 3 de 5

	<ul style="list-style-type: none"> • Dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2014. <p>ALCANCE</p> <p>Esta capacitación estuvo dirigida a todos los operarios de cocina dentro del Hogar Nazareth. Su aplicación abarca conceptos sobre limpieza y desinfección, importancia de la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, microorganismos más comunes, proceso adecuado de limpieza y desinfección para áreas, utensilios y equipos, agentes de limpieza utilizados.</p> <p>Las directrices impartidas son de cumplimiento obligatorio a la Resolución 2674 de 2013 que establece las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos en las actividades diarias del servicio de alimentación, contribuyendo a la estandarización de procesos y mejora continua en la calidad del servicio.</p> <p>IMPLEMENTACIÓN</p> <p>La capacitación se desarrolló mediante una exposición del tema y sus aspectos generales. Se utilizaron ejemplos prácticos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de cocina.</p> <p>Durante la jornada se abordaron los siguientes contenidos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza: Proceso de eliminación de residuos visibles de suciedad, grasa, polvo y materias orgánicas de las superficies. • Desinfección: Proceso que busca reducir o eliminar microorganismos patógenos hasta niveles seguros para la salud. • ETAs Enfermedades transmitidas por Alimentos: Conjunto de infecciones o intoxicaciones causadas por la ingestión de agua o alimentos contaminados con bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas. • Resolución 2674 de 2013: En relación a las condiciones de las instalaciones, equipos y utensilios y como estos están diseñados, contruidos e instalados para evitar contaminación de los alimentos y facilitar la limpieza y desinfección de sus superficies.
--	--



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO AYUDA DE MEMORIA

Código: FOR-GD-040

Versión: 0

Fecha: Memo I2024016440 –
18/06/2024

Página: 4 de 5

4. Se realiza post test para evaluar conocimientos posteriores a la socialización

Se culmina con prueba pos test, resolución de preguntas e inquietudes y cierre a la actividad.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO AYUDA DE MEMORIA	Código: FOR-GD-040
		Versión: 0
		Fecha: Memo I2024016440 – 18/06/2024
		Página: 5 de 5

	Se anexa (pruebas pre test y prueba post test y listado de asistencia) NOTA ACLARATORIA: El registro fotográfico original reposa en el Drive de la Comunidad de Cuidado.		
	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	<i>Ver listado de asistencia</i>		
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	<i>Capacitación BPM: Limpieza y desinfección.</i>	<i>Nutricionista Dietista</i>	<i>Junio 2026</i>
Próxima reunión	<i>No aplica.</i>		
Elaboró	<i>Karen Alexa Arévalo – Nutricionista dietista</i>		

LISTADO DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

 MINISTERIO DEL INTERIOR DIRECCIÓN GENERAL DE MIGRACIONES		PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		Código: FOM-GD-023 Versión: 2 Fecha: Mayo 2024/1895 - 18/05/24 Página: 1 de 1					
1. Tema: Capacitación BPM- Limpieza y Desinfección		2. Lugar o Localidad: Sede CCHogar Nazareth		3. Fecha y hora: 25/06/2026 2:30pm					
4. Nombre responsable: Karen Alexa Arzavala Gutiérrez		5. Dependencia responsable: Nutrición							
6. Idem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Edad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Zorica Beronora Jerezcano	CC	1003517132	Hogar Nazareth	OPC	Planta	beronora.zorica@sead	3026026972	Zorica B
2	Bright Valderame U	CC	1121893658	Hogar Nazareth	OPC	Planta	bright1392@gmail	3132330364	Bright UV
3	Milena Guerrero Mayorga	CC	35250097	Hogar Nazareth	OPC	Planta	milguerrero@hotmail.com	3108153066	Milena
4	Andrea Zamora	CC	1069263259	H. Nazareth	OPC	Planta	andrezamora0414@	3112555674	Andrea Zamora
5	Heidy Johana Norfox U	CC	35251559	H. Nazareth	OPC	Planta		3104490312	Heidy
6	Clara Ines Gil Rosas	CC	52101266	H. Nazareth	OPC	Planta	clarainesgil52@gmail	3219208745	Clara Ines
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 he 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 los fines establecidos en su Política de Tratamiento de datos personales, de acuerdo a la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no mis datos sensibles, que son aquellos que afectan mi identidad o que mis datos pueden generar discriminación.

Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se le declararán mediante este registro. Entiendo que para tener o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención o la ciudadanía.

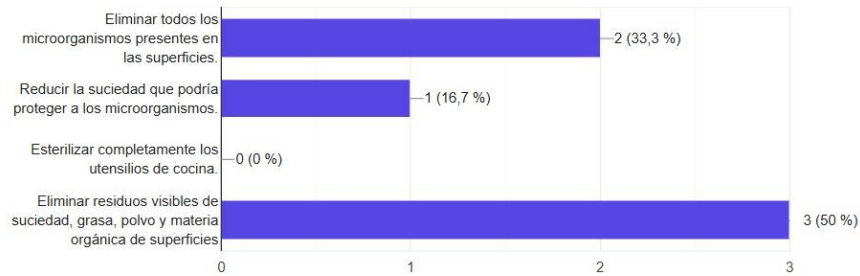
Toda actividad realizada en público subyace ante el reportado al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

RESULTADOS PRUEBA PRE TEST

1. ¿Cuál es el principal objetivo de la limpieza en la manipulación de alimentos?

 Copiar gráfico

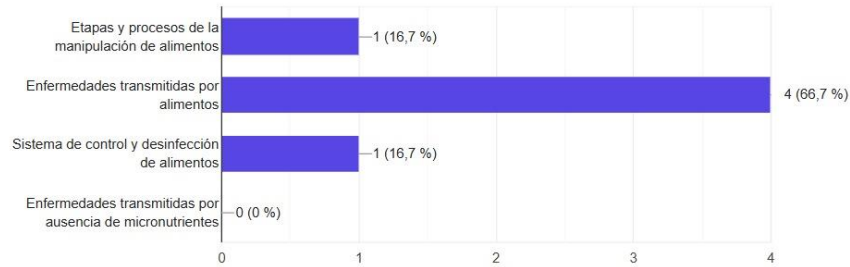
6 respuestas



¿Qué son ETAs?

 Copiar gráfico

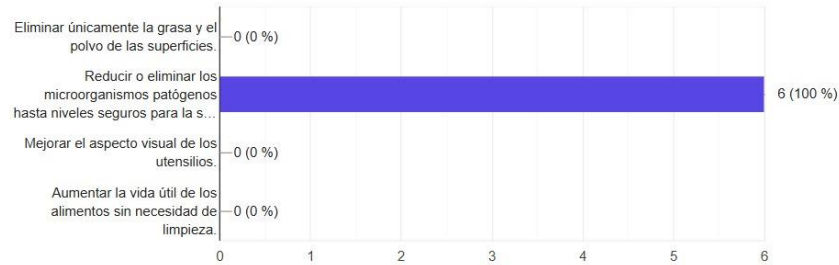
6 respuestas



¿Qué logra el proceso de desinfección?

 Copiar gráfico

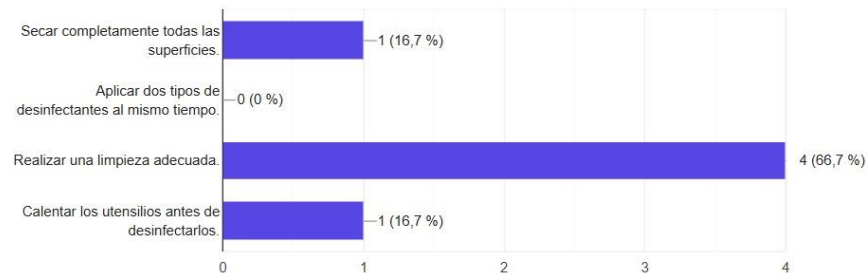
6 respuestas



Para que la desinfección sea efectiva, ¿Qué debe hacerse previamente?

 Copiar gráfico

6 respuestas

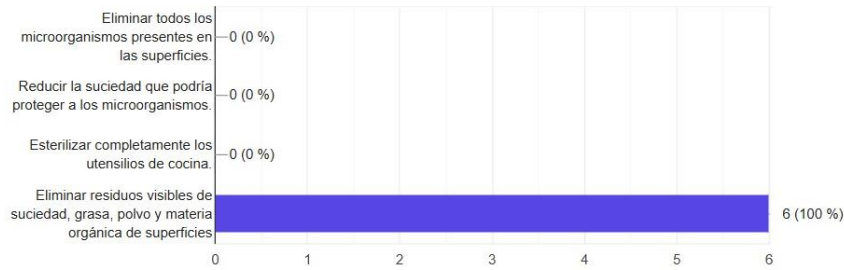


RESULTADOS PRUEBA POST TEST

1. ¿Cuál es el principal objetivo de la limpieza en la manipulación de alimentos?

 Copiar gráfico

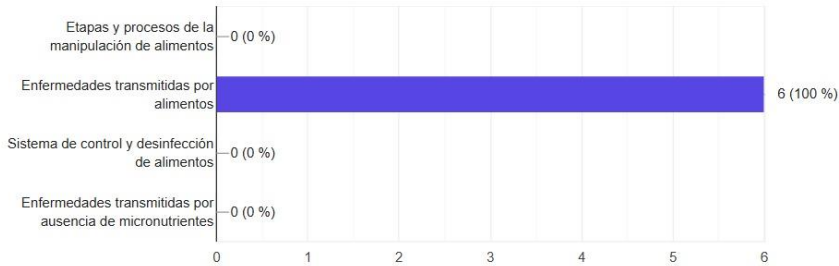
6 respuestas



¿Qué son ETAs?

 Copiar gráfico

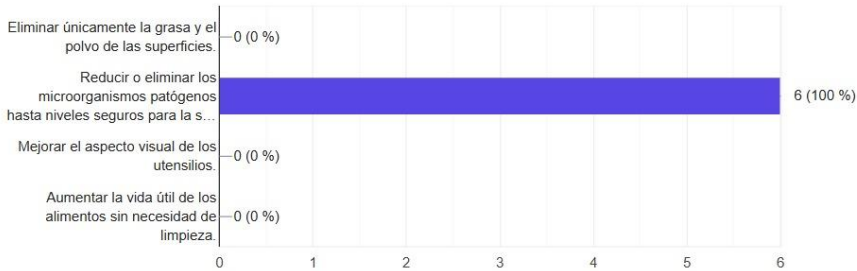
6 respuestas



¿Qué logra el proceso de desinfección?

 Copiar gráfico

6 respuestas



Para que la desinfección sea efectiva, ¿Qué debe hacerse previamente?

 Copiar gráfico

6 respuestas

