ACTA N°

FECHA: 11-02-2023

HORA: 6:30 a 8:30 am.

LUGAR: COMEDOR BUENA VISTA

TEMA: Almacenamiento de alimentos

ASISTENTES: Manipuladoras de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación
2. Pre y pos
3. Explicación dada por la nutricionista de comedor

Carolina Giraldo Correa
CC 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

DESARROLLO:

Se inicia la capacitación explicando la importancia de un adecuado proceso de almacenamiento de alimentos. Se explica:

ALMACENAMIENTO SECO

Esta área es donde se almacenan alimentos secos como alimentos enlatados, cereales, harina, azúcar, galletas, té, café y otros alimentos no perecederos. El manipulador responsable de dicha actividad debe seguir las siguientes pautas para un adecuado almacenamiento:

- Mantener la bodega de almacenamiento limpia, seca y ordenada.
- El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas.
- En los sitios o lugares destinados al almacenamiento de materias primas, envases y productos terminados no podrán realizarse actividades diferentes a estas.
- Los empaques no deben estar húmedos, mohosos o rotos
- **Inspeccionar los alimentos almacenados y utilizar la regla PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir) para que los alimentos más antiguos se consuman primero.**
- Los productos deberán estar separados adecuadamente según su tipo.
- Todos los lotes, especialmente los productos enlatados, han de ser inspeccionados en relación con la presencia de hundimientos, corrosión, infestación, fecha de caducidad, antes de permitir su almacenamiento.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas que por necesidades de uso se encuentren dentro del servicio de alimentación, deben etiquetarse adecuadamente con un rótulo en que se informe sobre su toxicidad y empleo. Estos productos deben almacenarse en áreas o estantes especialmente destinados para este fin y su manipulación sólo podrá hacerla el personal idóneo, evitando la contaminación de otros productos.
- Se debe llevar un registro de ingresos y salidas de los productos.
- El encargado de bodega deberá verificar las condiciones del transporte de los productos durante la carga y descarga.

ALMACENAMIENTO EN CONGELACIÓN.

Los alimentos de alto riesgo deben almacenarse en condiciones humedad, circulación de aire y temperatura, la temperatura de congelación podrá ir hasta -24°C, dependiendo del tiempo de conservación deseado. Un alimento de alto riesgo como la carne fresca puede almacenarse a temperaturas de refrigeración hasta tres (3) días, siempre y cuando sea una carne que cuente con las especificaciones de calidad dadas en la normatividad vigente, o en congelación cuando se pretende almacenar por un tiempo mayor a tres (3) días.

Para mantener temperaturas en rangos de congelación se debe tener en cuenta que los congeladores funcionan mejor

Powered by CamScanner

cuando hay espacio entre los alimentos, no se deben introducir alimentos calientes en el congelador ya que aumenta la temperatura del equipo, lo cual puede causar alteraciones en la vida útil de los demás alimentos.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de congelación, de acuerdo con la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día), con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas hasta -24°C y así verificar el funcionamiento del equipo.

DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Para preparar un alimento que está congelado, debe asegurarse que el aumento de temperatura del mismo sea controlado, lo cual disminuye la actividad enzimática y riesgo microbiológico, por lo tanto los alimentos en congelación que vayan a ser sometidos a procesos de preparación y cocción deberán pasar a refrigeración mínimo 24 horas y máximo 3 días antes del inicio de la preparación, estos deben ser colocados en la parte más fría del refrigerador evitando escurrimientos para el caso de los cárnicos, debe asegurarse que la cantidad de alimento que pase de congelación a refrigeración es la misma cantidad que va a ser utilizada, dado que no debe volverse a congelar.

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN

La vida útil de las verduras refrigeradas depende la variedad, las condiciones de recolección, temperatura de transporte, manipulación, entre otras; para alimentos procesados depende del tipo de alimentos, del envase, higiene en la elaboración y envasado entre otros.

Después de realizar la selección y pre alistamiento de los alimentos, se ubicarán en las respectivas bandejas del refrigerador, dentro de recipientes o bolsas transparentes de forma ordenada, con su debido rotulado, evitando saturar el equipo.

Diligenciar el formato control de temperatura de equipos de refrigeración de acuerdo a la periodicidad establecida en el mismo (tres (3) tomas al día) con el fin de verificar que los alimentos se encuentren con temperaturas no mayores a 4°C +/-2°C y así verificar el funcionamiento del equipo de refrigeración.

Para refrigerar alimentos que hayan sido sometidos a cocción, pero deban servirse fríos, (jugos y verduras) deben dejarse enfriar (máximo 30 minutos), empacarlos en recipientes plásticos y servirlos el mismo día de la preparación, a excepción de postres que por consistencia requieran más tiempo de refrigeración, lo cual no podrá exceder las 24 horas.

A continuación se presenta un ejemplo de cómo ordenar los alimentos en el refrigerador, sin embargo es importante tener en cuenta las fechas de vencimiento registradas en cada producto, dado que pueden variar de acuerdo a las especificaciones técnicas de cada uno de ellos.

Carnes crudas: la carne en refrigeración debe colocarse en los estantes inferiores, nunca arriba de un alimento preparado (postres, jugos o ensaladas), se recomienda colocar arriba del cajón o parte inferior de la nevera donde se deben ubicar las verduras y frutas.

Powered by CamScanner

Frutas y verduras: se recomienda colocarlas en los cajones inferiores donde hay mayor humedad, esto permite que se conserven frescas por más tiempo.
Aderezos: los condimentos y aderezos no requieren temperaturas tan bajas para su conservación, por lo que se pueden colocar en la puerta.
Lácteos y derivados lácteos: se recomienda que los lácteos se coloquen en los estantes medios del refrigerador, no pegados a la puerta ya que requieren temperaturas más bajas para su conservación.
Bebidas: las bebidas usualmente no requieren temperaturas tan bajas por lo que se pueden almacenar en la puerta del refrigerador, esto las mantendrá frescas.
Carnes frías y quesos: pueden estar en los estantes superiores o en la puerta ya que no requieren temperaturas tan bajas como otros alimentos.

Para finalizar se reitera la importancia de la rotación de los productos dando salida a los alimentos que ingresaron primero, al igual tener en cuenta su maduración y calidad.

CONVOCATORIA. Se propone para el siguiente mes.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO CORREA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Correa NUTRICIONISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA C.C. [illegible]685

Elaboró:

CAROLINA GIRALDO

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.042.365.685

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 11-2-2023 | POBLACION OBJETO: | SERVICIO SOCIAL:

TEMA: Almacenamiento de Alimentos | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS:

PROFESIONAL RESPONSABLE: Carolina Giraldo | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricionista - Dietista

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Usaquen	CC	1012366685	Carolina		Giraldo	Correa	32	X		
2	Usaquen	CC	50993837	Beatriz	maria	Perez	Guerra	50	X		
3	Usaquen	CC	33.203102	Maria	de J.	Hurtado	Correa	56	X		
4	Usaquen	CC	39787640	Felida	-	Duran	Cristiano	51	X		
5	Usaquen	CC	39783931	Rosa	Amelia	Triana	Estupiñan	53	X		
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
T.P. 136[illegible]685

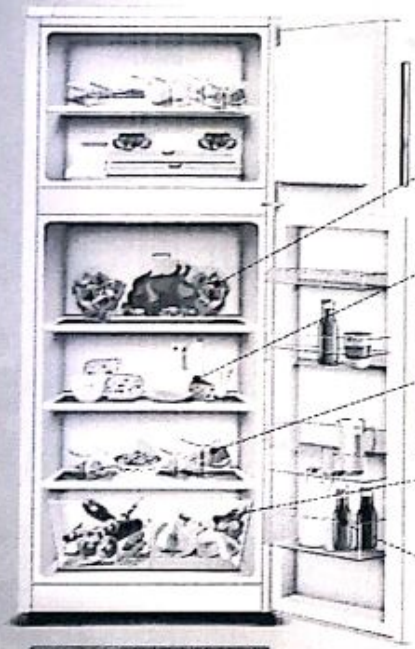
Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes de la SDIS, no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar, de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

Powered by CamScanner

COMEDOR BUENA VISTA

CONSEJOS PARA ALMACENAR Y CONSERVAR ALIMENTOS EN CONDICIONES IDEALES

La conservación y el adecuado almacenamiento permitirá que los alimentos se mantengan frescos y aptos para el consumo, y reducirá su desperdicio.



Limpie con frecuencia el refrigerador y el congelador para evitar el deterioro de los alimentos

REFRIGERACIÓN

El diseño de cada espacio de la nevera está pensado para almacenar un tipo de alimento



Estante superior: es una de las zonas menos frías de la nevera. Se almacenan alimentos cocinados y listos para consumir, o preparaciones en recipientes transparentes con cierres herméticos que permiten identificar su contenido.



Estante del centro: almacene allí productos lácteos frescos (quesos, kumis, yogures, etc.). Procure siempre que los envases queden bien cerrados para evitar que tomen los olores de otros alimentos.



Estante inferior: almacene en este espacio alimentos crudos como carnes, aves y pescados en recipientes con tapa y separados. También alimentos en descongelación, así se evitarán goteos o derrames que generen contaminación cruzada con otros alimentos.



Cajón de frutas y verduras: ubique estos alimentos sin bolsas de plástico o cartones, preferiblemente use mallas o bolsas de tela. Límpielos, déjelos escurrir y secar antes de almacenar en el refrigerador.

Manténgalos en cajones separados, porque las frutas tienen tiempos de maduración diferentes, lo que puede provocar que las verduras se deterioren más rápido.



En la puerta: es el espacio menos frío de la nevera, ubique ahí la leche u otras bebidas.

CONGELACIÓN

1. Congele las preparaciones en porciones individuales. Así solo descongelará lo que va a consumir y evitará dañar el resto de la preparación o alimento.
2. Para consumir un alimento que está congelado, llévelo al estante inferior de la nevera la noche anterior, así obtendrá una correcta descongelación.
3. Escriba con un marcador la fecha de congelación en el empaque de almacenamiento de los alimentos.
4. Coloque encima aquello que está próximo a consumir, así evitará desperdiciar alimentos.
5. Consuma en el menor tiempo posible los alimentos descongelados y recuerde no volverlos a congelar.

ALMACENAMIENTO EN SECO

1. Este almacenamiento se da a temperatura ambiente para alimentos como arroz, avena, pasta, fríjol, lenteja, garbanzo, aceite, frutos secos, café, frutos, raíces, tubérculos y plátanos.
2. Limpie los cajones, la alacena o los estantes en los que va a almacenar sus alimentos.
3. Revise fechas de vencimiento y organice en la parte de adelante, y de fácil acceso, aquellos que tengan las fechas de vencimiento más cercanas.
4. Limpie y desinfecte los alimentos y productos antes de almacenarlos.
5. Mantenga cerrados los empaques y las bolsas para evitar el deterioro y la contaminación de los alimentos. Para ello utilice cauchos o ganchos limpios.
6. Conserve las especias naturales en recipientes de vidrio debidamente tapados y marcados.
7. Almacene alimentos como frutas, raíces, tubérculos y plátanos en recipientes con orificios.
8. Ubique los alimentos o productos alimenticios lejos de detergentes, jabones o productos de aseo.

En convenio con

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

141 ICBF

Línea gratuita nacional ICBF 01 8000 91 80 80 www.icbf.gov.co

BIENESTAR FAMILIAR

Caroline Ginna Ortiz Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD UNIVERSIANA
C.C. 1.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN		PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 11-2-2023	TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS		EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA			
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Triana.			

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c.4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a.Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Prado Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 11-2-2023	TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Berenice Perez		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores X
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012...865

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Ocampo Cortés
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD MINUTO DE DIOS
C.C. 1.012.366.285

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Cubillos Cortés
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD NACIONAL
C.C. 1.023.[illegible].285

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 11-7-2023	TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: María de S. Hurtado Garcia.		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c.4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD AVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con Imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.655

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO	POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
FECHA: 11 - 2 - 2023	TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE:CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS
C.C. 1.[illegible].365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Paulina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.353.635

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: 7745	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR COMUNITARIO		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADOR DE ALIMENTOS
FECHA: 11-2-2023	TEMA: ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Felida Durán Cristiano		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio X.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C X 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso X.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso X.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que tipos de almacenamiento existen:	a. En seco b.En frio c.Todas las anteriores
La temperatura ideal de refrigeración es:	a.16 °C +/-2°C B. 12 °C +/-2°C c. 4°C +/-2°C
Mencione falso o verdadero, los alimentos se deben almacenar por grupos de alimentos	a. Falso b.Verdadero
Mencione falso o verdadero, el sitio donde se almecenen los alimentos debe estar ventilado, con adecuada iluminación, no debe presentar humedad y debe estar en adecuadas condiciones higienicas.	a. Falso b.Verdadero
Los huevos se pueden almacenar a una temperatura mayor de 25°C	a. Falso b.Verdadero

Carolina Giraldo Cortes
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA BPM FEBRERO 2023







Carolina Prada Herrera
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.072.365.685

Powered by CamScanner

CONSEJOS PARA ALMACENAR Y CONSERVAR ALIMENTOS EN CONDICIONES IDEALES

El futuro es de todos — Gobierno de Colombia

La conservación y el adecuado almacenamiento permitirá que los alimentos se mantengan frescos y aptos para el consumo, y reducirá su desperdicio.



Limpie con frecuencia el refrigerador y el congelador para evitar el deterioro de los alimentos.

REFRIGERACIÓN

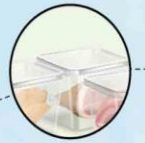
El diseño de cada espacio de la nevera está pensado para almacenar un tipo de alimento:



Estante superior: es una de las zonas menos frías de la nevera. Se almacenan alimentos cocinados y listos para consumir, o preparaciones en recipientes transparentes con cierres herméticos que permiten identificar su contenido.



Estante del centro: almacene allí productos lácteos frescos (quesos, kumis, yogures, etc.). Procure siempre que los envases queden bien cerrados para evitar que tomen los olores de otros alimentos.



Estante inferior: almacene en este espacio alimentos crudos como carnes, aves y pescados en recipientes con tapa y separados. También alimentos en descongelación, así se evitarán goteos o derrames que generen contaminación cruzada con otros alimentos.



Cajón de frutas y verduras: ubique estos alimentos sin bolsas de plástico o cartones, preferiblemente use mallas o bolsas de tela. Limpielas, déjelas escurrir y secar antes de almacenar en el refrigerador.

Manténgalas en cajones separados, porque las frutas tienen tiempos de maduración diferentes, lo que puede provocar que las verduras se deterioren más rápido.



En la puerta: es el espacio menos frío de la nevera, ubique ahí la leche u otras bebidas.

CONGELACIÓN

1. Congele las preparaciones en porciones individuales. Así solo descongelará lo que va a consumir y evitará dañar el resto de la preparación o alimento.
2. Para consumir un alimento que está congelado, llévelo al estante inferior de la nevera la noche anterior, así obtendrá una correcta descongelación.
3. Escriba con un marcador la fecha de congelación en el empaque de almacenamiento de los alimentos.
4. Coloque encima aquello que está próximo a consumir, así evitará desperdiciar alimentos.
5. Consuma en el menor tiempo posible los alimentos descongelados y recuerde no volverlos a congelar.

ALMACENAMIENTO EN SECO

1. Este almacenamiento se da a temperatura ambiente para alimentos como arroz, avena, pasta, frijol, lenteja, garbanzo, aceite, frutos secos, café, frutas, raíces, tubérculos y plátanos.
2. Limpie los cajones, la alacena o los estantes en los que va a almacenar sus alimentos.
3. Revise fechas de vencimiento y organice en la parte de adelante, y de fácil acceso, aquellos que tengan las fechas de vencimiento más cercanas.
4. Limpie y desinfecte los alimentos y productos antes de almacenarlos.
5. Mantenga cerrados los empaques y las bolsas para evitar el deterioro y la contaminación de los alimentos. Para ello utilice cauchos o ganchos limpios.
6. Conserve las especias naturales en recipientes de vidrio debidamente tapados y marcados.
7. Almacene alimentos como frutas, raíces, tubérculos y plátanos en recipientes con orificios.
8. Ubique los alimentos o productos alimenticios lejos de detergentes, jabones o productos de aseo.



En convenio con
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

141 Línea de protección a niños, niñas y adolescentes
ICBFColombia @ICBFColombia @icbfcolombiaoficial

Línea gratuita nacional ICBF:
01 8000 91 80 80
www.icbf.gov.co

BIENESTAR FAMILIAR

ACTA N°

FECHA: 14 / 01 / 2023

HORA: 7:00 am - 9:00 am

LUGAR: COMEDOR BUENAVISTA

TEMA: PERSONAL MANIPULADOR

ASISTENTES: Manipuladoras

ORDEN DEL DÍA:

Asistencia
Capacitación
Resolución de dudad

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:

Sensibilizar al personal manipulador de alimentos sobre las Prácticas del personal manipulador

MATERIALES Y MÉTODOS:

*Video beam

*Computador

*Presentación

Powered by CamScanner

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA PEDAGÒGICA:

1. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

De acuerdo a la **Resolución 2674 de 2013**, el personal manipulador de alimentos debe cumplir con los siguientes requisitos:

Estado de Salud

Certificado Médico: El personal manipulador de alimentos debe contar con certificado que conste la aptitud para manipular alimentos, este debe ser expedido por médico que cuente con número de registro profesional. El certificado tendrá una vigencia no superior a (1) año. Así mismo, debe efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia del trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas, capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Se debe dar cumplimiento a los tratamientos ordenados por el médico y realizar las pruebas de laboratorio clínico si se requieren y terminado el tratamiento el medico debe expedir un certificado en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos.

La entidad debe garantizar el cumplimiento y seguimiento a los tratamientos ordenados por el médico y tomar las medidas necesarias cuando sepa o sospeche que una persona padezca de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea.

Educación y Capacitación: Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

La entidad debe tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales.

Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la entidad y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la entidad, éstas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Prácticas de Higiene Personal: Es precisamente la higiene, un concepto que se nos enseña desde los primeros años de vida, pero que se olvida con mucha facilidad al preparar los alimentos, por ello, es necesario recordar algunos aspectos sustanciales, como medidas necesarias para garantizar que los alimentos no se contaminen y así conservar la salud de quien los consume:

Powered by CamScanner

Cuerpo:

El baño diario es indispensable, utilizando agua y jabón, igualmente la higiene oral.

Cabello:

Lávese el cabello de manera regular.
Mantenga el cabello recogido y cubierto totalmente mediante cofia, malla o gorro.
Los hombres llevarán el cabello corto y protegido con una cofia, gorro o malla. Si tienen barba, bigote o patillas anchas, las debe mantener cubiertas utilizando una mascara.
No debe peinarse mientras tenga la ropa de trabajo.
Las mujeres no podrán usar maquillaje a excepción del maquillaje permanente.

Manos:

A lo largo del trabajo diario las manos entrarán en contacto con superficies, alimentos y sustancias que contienen microorganismos nocivos, existiendo riesgo de contaminación que puede ocasionar intoxicación alimentaria, por lo cual se debe realizar el lavado de manos cada vez que sea necesario y siguiendo el siguiente procedimiento:

Mójese las manos con agua y aplique la cantidad de jabón antibacterial necesario para extenderlo por toda la superficie de las manos hasta los codos.
Frótese enérgicamente ambas palmas con movimientos rotatorios y frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.
Frótese las palmas de las manos entre sí con los dedos entrelazados.
Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta agarrándose los dedos.
Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo rodeándolo con la palma de la mano derecha y viceversa,
Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda haciendo un movimiento de rotación y viceversa, sin olvidar limpiar por debajo de las uñas.
Enjuáguese las manos con agua y séquelas completamente con una toalla desechable, utilice la toalla para cerrar el grifo.

Realice el procedimiento anterior cuando:

Antes de comenzar el trabajo.
Salga y regrese al área de elaboración y/o manipulación de alimentos.
Después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
Luego de peinarse, tocarse el cabello, la boca, la nariz, o la piel.
Después de comer, fumar o sonarse la nariz
En seguida de manipular desechos o elementos de aseo.
Cuando se limpie el sudor.
Al estornudar o toser.
Después de manipular dinero.
Después de utilizar el sanitario.

Powered by CamScanner

Si percibe cambios en la piel provocados por el jabón o detergentes, comunique de inmediato a su jefe inmediato.

Uñas

Lávese las manos de acuerdo a lo indicado.
Mantenga las uñas limpias, cortas y sin esmalte.
Evite llevarse los dedos a la boca cuando está preparando cualquier alimento.



Oídos, nariz y boca

Utilice siempre protector de boca y nariz (tapabocas desechable).
No está permitido sonarse, toser o silbar en el área de manipulación y almacenamiento de alimentos.

Powered by CamScanner

Si está resfriado, no debe trabajar cerca de los alimentos.
Si sufre de supuración de oídos, segrega mucosidad de la nariz o tiene ojos llorosos debe informar de ello a su jefe inmediato, quien no debe permitirle manejar productos alimenticios hasta que sea médicamente autorizado para ello.

Uniforme

Cámbiese de uniforme diariamente para evitar contaminación y tener buena presentación.
Emplee vestimenta de color claro, no se aceptan colores grises, o aquellos que impidan evidenciar su limpieza, la cual debe tener cierres o broches en lugar de botones que pueden caer en el alimento, sin bolsillos por encima de la cintura.
Si utiliza delantal, preferiblemente debe ser blanco, sin bolsillos y mantenerlo atado al cuerpo para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
Utilice gorro, malla o cofia.
Utilice tapabocas desechable para cubrir nariz y boca mientras se manipula el alimento, el personal manipulador deberá usarlos y mantenerlos en condiciones óptimas de higiene, por tanto se deberá cambiar con frecuencia.
Utilice peto para el lavado de menaje, equipos y utensilios, el cual debe ser largo y liviano, en material impermeable y preferiblemente de color claro y mantenerse limpio.

El uniforme debe utilizarse de manera completa y adecuada, debe ser de uso exclusivo para el trabajo, no se usará para salir a la calle, debe dejarse en el vestier y permanecer limpio.

Calzado

Utilice zapatos de material resistente e impermeable, holgados, cerrados y con suelas antideslizantes.
No debe estar descalzo en área de preparación de alimentos.
Mantenga el calzado limpio y en buenas condiciones.

Uso de guantes

De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección.
EL USO DE GUANTES NO EXIME EL LAVADO DE MANOS.

Joyas, perfumes, loción de afeitar

No utilice perfume o loción de afeitar, ya que, los alimentos cogen muy fácilmente olores, causando su contaminación química.
No porte anillos, cadenas, aretes, relojes, piercing, pulseras, manillas, broches, u otros accesorios, ya que al entrar en contacto con el alimento pueden generar contaminación.
En caso de utilizar lentes los debe asegurar a la cabeza mediante bandas, cadenas u otro medio ajustable.

Que hacer en caso de afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas

Powered by CamScanner

NO podrá realizar actividades directas de manipulación de alimentos, igualmente, debe informar al jefe inmediato tan pronto como sea posible sobre este hecho para que se tomen las medidas necesarias.

Inadecuados hábitos durante la manipulación de alimentos:

Comer, beber y masticar chicle
Fumar
Limpiar las gafas con el aliento
Escupir o estornudar en las áreas de producción o en cualquier otra zona donde exista riesgo de contaminación del alimento.

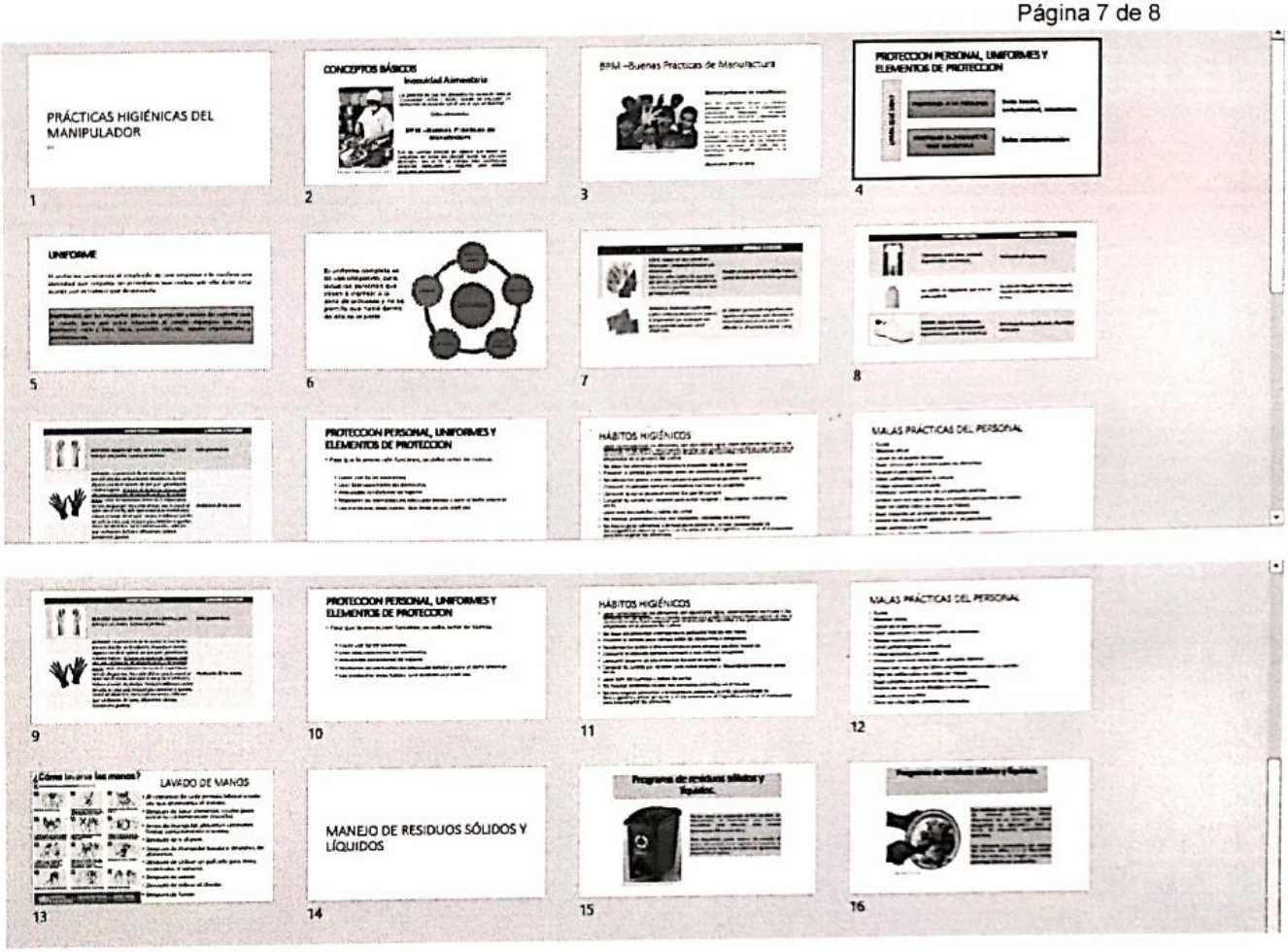
Costos de una práctica higiénica deficiente

Quejas de los beneficiarios.
Devolución y pérdidas de los alimentos alterados.
Causar el cierre de una unidad operativa.
Pérdida del empleo.
Sanciones, multas y hasta cárcel por atentar contra la vida de seres humanos.
Pérdida de la reputación.
Pago de hospitalizaciones y/o indemnizaciones a las víctimas de una intoxicación alimentaria.
Pérdida de la moral de los empleados, menor motivación para el trabajo, rendimientos económicos más bajos, menores beneficios y reducción de la vida útil de los productos.

Beneficios de una buena práctica higiénica

Usuarios bien alimentados.
Mejores rendimientos y beneficios.
Ambiente de trabajo más seguro y agradable.
Satisfacción de los usuarios.
Mayor tiempo de vida útil de los productos.
Apoyo y satisfacción de las autoridades responsables
Satisfacción personal y Laboral.
Buena reputación para usted y su unidad operativa.

Powered by CamScanner



Para finalizar se resuelven dudas y realiza postest.

LOGROS: Se afianzaron los conocimientos en las manipuladoras de alimentos los conocimientos de la realización diaria de sus actividades así como sus responsabilidades. Se refuerza la importancia del protocolo de bioseguridad.

DIFICULTADES Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN: Se evidenció falencias en el conocimiento de las responsabilidades de las manipuladoras, por lo cual se solicitó estudiar las temáticas tratadas y dar cumplimiento a las responsabilidades adquiridas.

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Correa NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA C.C. 1.012.365.685

Anexos: _____

Elaboró: ___ CAROLINA GIRALDO

Carolina Giraldo Correa NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

COMEDOR BUENA VISTA

11 Prácticas Higiénicas para los Manipuladores de Alimentos

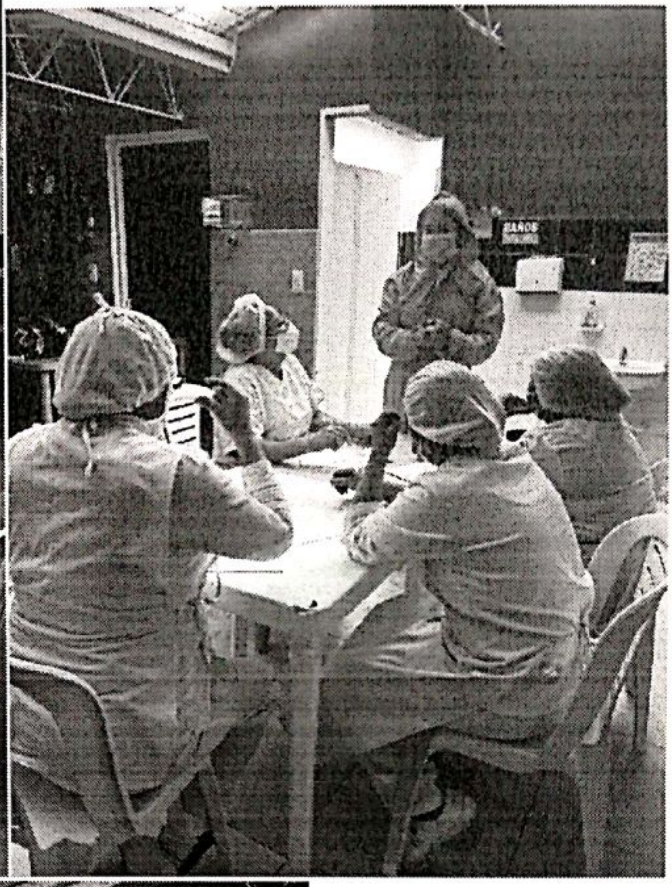


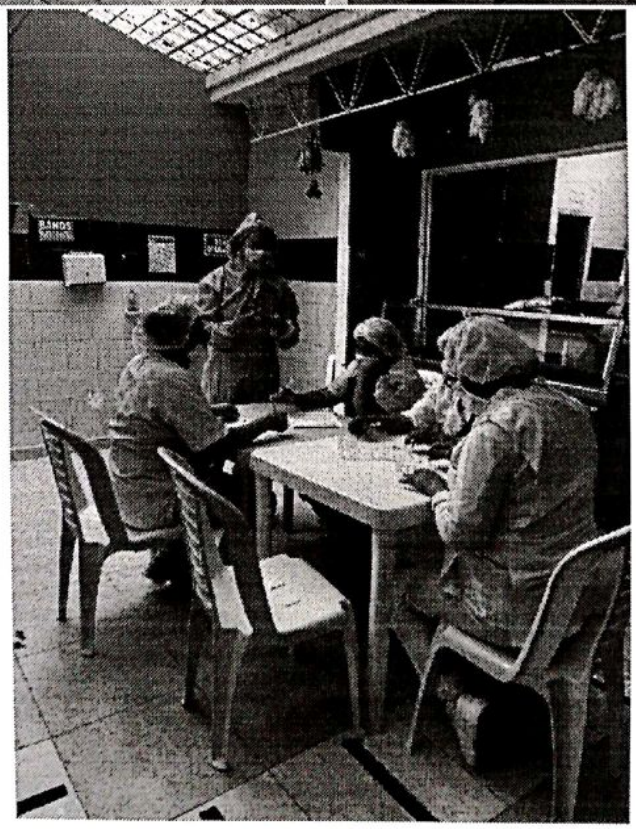
Carolina Gaviria Cardona
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA CAPACITACIÓN MANIPULADORAS







Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETI
UNIVERSIDAD JAVE
C.C. 1.012.36

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 14-01-2023 | POBLACION OBJETO: Manipulacura | SERVICIO SOCIAL: (ilegible)

TEMA: Derivac Manipulacter | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS:

PROFESIONAL RESPONSABLE: Caulina Giralde | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: (ilegible)

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	usaquen	CC	39787640	Felida	-	Duran	cristiano	51	X		felida C.
2	Usaquen	CC	33 203 102	Maria		Hurtado	Garcia	55	X		eloria Hurtado
3	usaquen	CC	39783931	Rosa	Amelida	Triana.	Estupiñan	53	X		Rosa Triana
4	Usaquen	CC	50993837	Berenice	perez	guerra		49	X		Berenice
5	Usaquen	CC	1012365678	Caulina		Giralde	Corea	32	X		(ilegible)
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.022.365.685

Tratamiento de datos personales. Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual, es un deber y un compromiso de los participantes 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

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 14-01-2023	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Bernice Perez		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a) 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos agua-jabon.	agua y jabon de seguido los pasos
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a) 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	cada cabio de proceso de tener contato con dinero - con mascota
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	uno color claro preferimente sin bocillo sapato serado con goro tapaboca - sin maquillaje

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Berenice Perez

EQUIPO No

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	agua y jabon. debe seguir los Dies paso de la oms.
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	cada cabio de proceso de tener contacto con el dinero o mascota
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	con color clara preferiblemente sin bolsillo. zapata serado con boro y tapaboca similar

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.385.685

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 14-01-2023	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: María de J. Hurtado García		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	(a) 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	agua jabón seguir los 10 pasos la OMS y secarse con Toalla de Papel
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	(a) 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	cada cambio de Procesos después de Tener contacto con dinero después de estornudar
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	debebe ser de un color claro preferiblemente sin bolsillo zapatos cerrados con gorro tapabocas sin maquillaje

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 - 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: María de L. Holguín García

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	agua jabon se frui los 10 pasos la oms secarse con toalla de papel
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	En todo cambio de suministro despues de tener contacto con mascotas siempre en las tenemos socios
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	Debe ser de color claro Preferiblemente sin bolsillo zapatos cerrados, gorro Tapa boca sin maquillaje

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 14-01-2019	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Triana.		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	X 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	Usar Agua Jabón seguir los 10 pasos de la Oms y secarce con toalla de papel
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	X 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	cada cambio de proseso despues de tener contacto con dinero odespues de estornudar, manos sucias.
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	de color claro preferible mente sin bolsillos zapatos cerrados. con gorro tapaboca sin maquillaje

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	Usar Agua y Jabón y Seguir los 10 pasos de la O.M.S y Secarce con toballa de papel
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	en cada cambio de proseso y despues de tener contacto con dinero, al estornudar cuando las manos estan Sucias
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	De color claro preferiblemente Sin bolsillos zapatos cerrados con gorro y tapabocas y Sin maquillaje

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 14-01-2023	TEMA: PERSONAL MANIPULADOR	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Felida Duran Cristiano		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	X a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	-Agua -jabon seguir los 10 pasos de la oms y secarse con toalla de papel
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	X a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	-En cada cambio de proceso -Despues de tener contacto con dinero-O despues de contacto con una mascota -cuando esten sucias
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	-Debe ser de un color claro preferiblemente sin bolsillos. zapatos cerrados. gorro, tapabocas sin maquillaje

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Felida Duran Cristiano

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
La resolución que rige al personal manipulador es:	X a. 2674 de 2013 b. 3456 del 2015 c. 1216 del 2009
Mencione el proceso adecuado del lavado de manos	- Agua - Jabon seguir los 10 pasos de OMS y secarse con toalla de papel.
El plan de capacitación continuo a las manipuladoras de alimentos debe ser de:	X a. 10 horas anuales b. 8 horas bimestrales c. 12 horas anuales
Mencione 3 momentos del lavado de manos	- En cada cambio de proceso - Despues de tener contacto con dinero o despues de contacto con una mascota cuando esten sucios
Describa las caracteristicas del uniforme que debe portar la manipuladora de alimentos	Deben ser de color claro preferiblemente sin bolsillos zapatos cerrados gorro, tapabocas sin maquillaje.

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

MANUAL PARA

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ALUMNO



Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Panamericana de la Salud

Organización Mundial de la Salud
OFICINA REGIONAL PARA LAS Américas

MANUAL PARA

MANIPULADORES DE ALIMENTOS

ALUMNO

Publicado por:
Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
y
Organización Panamericana de la Salud / Organización Mundial de la Salud
Washington, D.C., 2017



MÓDULO 1

Peligros de los alimentos

Peligros de los alimentos

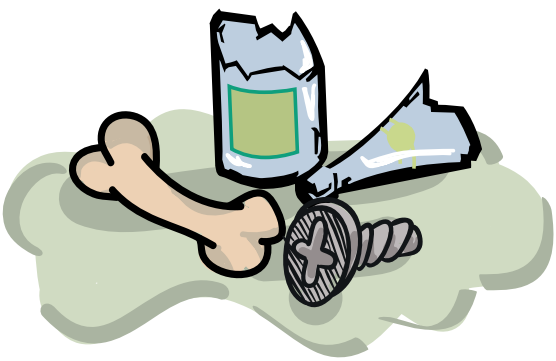
Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública:

1. Peligros Físicos:

Asociados a la presencia de objetos extraños en los alimentos.

Ejemplos de peligros físicos (2):

- Materias extrañas (como los trozos de vidrio o de madera);
- Partes no comestibles de los alimentos (como los trozos de hueso o las semillas de la fruta).





2. Peligros Químicos:

Estos peligros pueden ocurrir a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Como por ejemplo: a través de residuos de productos químicos utilizados en los cultivos, errores en almacenamiento, mala ejecución en la desinfección de mesones, utensilios, etc.

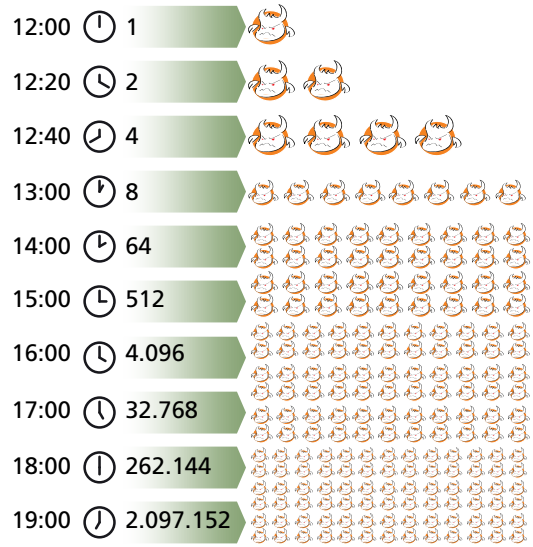
3. Peligros Biológicos:

El problema principal lo constituyen los microorganismos (bacterias, levaduras, hongos, virus y parásitos).



Las bacterias son los microorganismos que tienen un mayor impacto sobre la inocuidad de los alimentos, ya que poseen una excelente capacidad de reproducción y hace que en pocas horas se formen grupos o colonias de millones de bacterias provocando la contaminación.

En promedio, las bacterias en condiciones ideales son capaces de duplicar su número cada 20 minutos.



¿Dónde se encuentran los microorganismos?

En todas partes:

Ambiente:

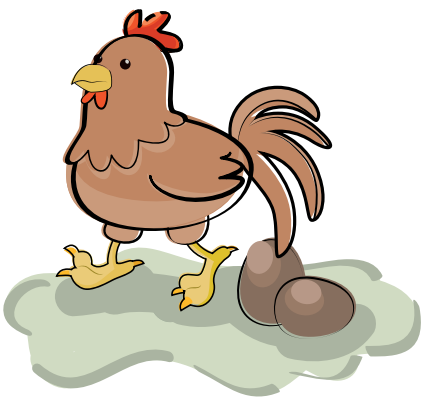
- En el aire, la tierra, y el viento.
- En los utensilios contaminados.
- En alimentos contaminados.
- En las aguas servidas.
- En las basuras y restos de comidas.

Humano y animales:

- En la piel de animales y humanos.
- En las heridas infectadas.
- En los cabellos.
- En manos y uñas sucias.
- En la saliva de humanos y animales.
- En las deposiciones o excrementos.



Tipos de contaminación en los alimentos: Primaria, Directa y Cruzada

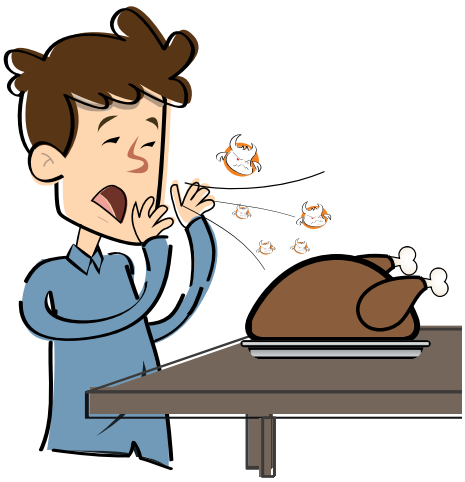


1. Contaminación primaria o de origen:

Ocurre en el proceso mismo de producción primaria de alimentos.

Por ejemplo: Cosecha, faena, ordeñe, pesca.

Un típico ejemplo es cuando el huevo se contamina por las heces de la gallina.



2. Contaminación directa:

Los contaminantes llegan al alimento por medio de la persona que los manipula. Este tipo de contaminación posiblemente es la forma más simple y común de contaminación de los alimentos.

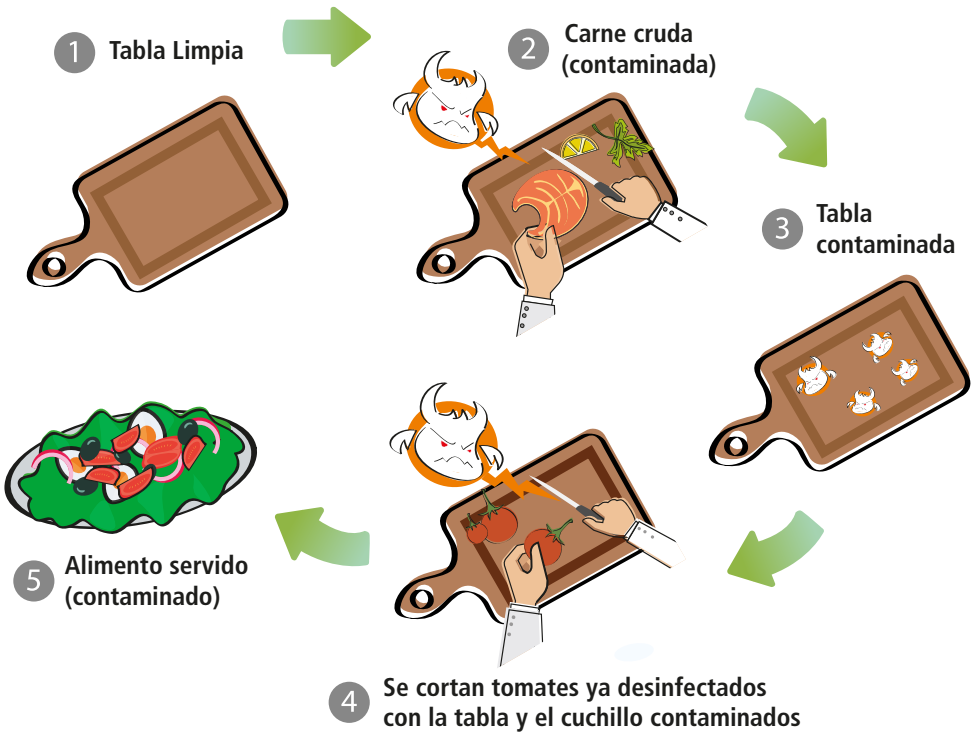
Un típico ejemplo es cuando estornudamos sobre la comida.

3. Contaminación cruzada:

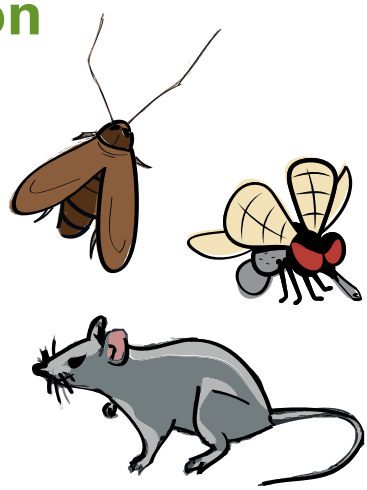
Esta contaminación se entiende como el paso de un peligro presente en un alimento a otro que se encontraba inocuo, utilizando como vehículo superficies o utensilios que han estado en contacto con ambos alimentos sin la debida limpieza y desinfección requerida.

Las formas más frecuentes de contaminación cruzada ocurren cuando el manipulador permite el contacto de un alimento crudo con uno cocido listo para consumir, a través de tablas para cortar o utensilios de cocina.

Otro ejemplo de este tipo de contaminación ocurre cuando asamos carne a la parrilla y utilizamos la bandeja donde se encuentran los alimentos crudos para cortar los alimentos cocinados.



Vías de contaminación de los alimentos



1. Vectores:

Los principales vectores que contaminan los alimentos son las aves, moscas, cucarachas, ratas o ratones y hormigas. Estos transportan los microorganismos y contaminan los alimentos, por lo tanto, es indispensable que en los lugares que se manipulan alimentos se cuente con un programa de control de plagas.

2. Basura:

La basura en el lugar de preparación o almacenamiento de los alimentos representa un medio de cultivo ideal para el desarrollo de los microorganismos y la presencia de plagas.



Programa de control de plagas

Para evitar la proliferación de plagas se debe seguir los siguientes puntos:

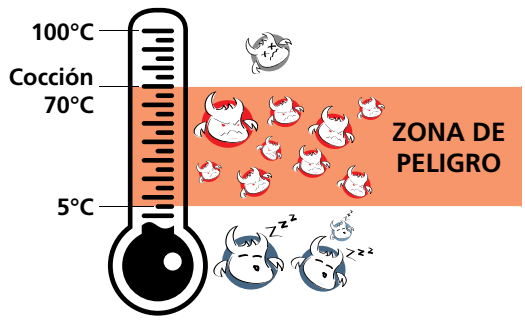
1. Asegurar que las condiciones estructurales de las instalaciones (edificaciones, muebles, ventanas) están en óptimas condiciones.
2. Realizar constantemente la limpieza y desinfección del lugar de trabajo.
3. Almacenar correctamente los alimentos.
4. Eliminar correctamente los desechos en el lugar de trabajo.
5. Evitar que ingresen posibles plagas al lugar de trabajo, evitando dejar puertas y ventanas abiertas, utilizando mallas para mosquitos, y rejillas en los desagües.
6. Impedir que los animales se alimenten de basura y restos de alimentos.
7. Impedir que las plagas aniden en el lugar de trabajos. Para ello, se debe mantener el orden y la limpieza en todo momento, inclusive en los sitios que no se ven, como por ejemplo: detrás y debajo de los congeladores.



Factores que favorecen y desfavorecen la reproducción de microorganismos

Factores que favorecen su reproducción:

- Nutrientes
- Agua
- Temperatura
- Oxigeno
- Tiempo



Factores que desfavorecen su reproducción:

- Acidez
- Azúcar
- Sal



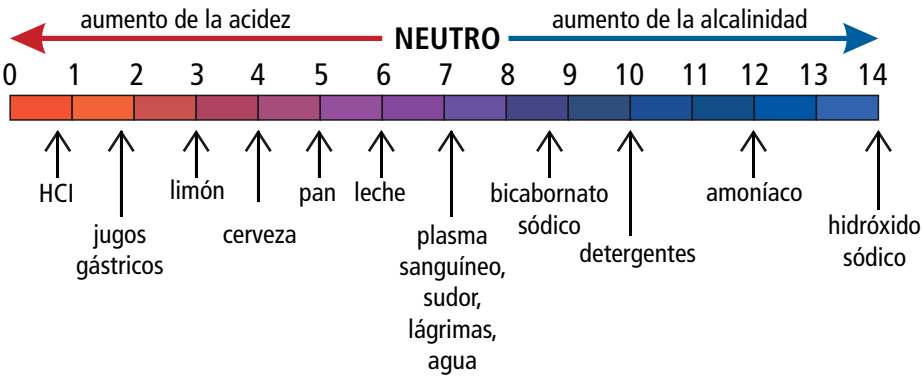


Tabla de alimentos de alto y bajo riesgo para la contaminación de microorganismos

ALTO RIESGO	**BAJO RIESGO** (En condiciones adecuadas de manipulación y conservación)
Alimentos cocidos que se consumen en frío o recalentados.	Sopas y caldos mantenidos en la zona caliente.
Carnes, pescados y mariscos crudos.	Carnes cocidas a la parrilla que se consumen de inmediato.
Carnes molidas o en picadillo.	Alimentos fritos que se consumen de inmediato.
Leche y productos lácteos sin pasteurizar.	Alimentos secos, salados, con ácido natural o añadido, o preservados con azúcar.
Flanes y postres con leche y huevo.	Nueces, almendras, avellanas. Almacenados adecuadamente.
Cremas chantilly, pasteleras y otras salsas o cremas.	Panes galletitas dulces o saladas.
Huevos y alimentos con huevo.	Manteca, margarina o aceites comestibles.
Cereales y legumbres cocidas como por ejemplo arroz, lentejas, porotos.	Cereales secos.
Melones cortados y otras frutas poco ácidas mantenidos a temperatura ambiente.	Alimentos enlatados hasta que se abre la lata.
Aderezos para ensaladas con huevo.	
Aderezos con caldos de carne.	
Pastas cocidas.	
Papas horneadas, hervidas o fritas mantenidas a temperatura de riesgo.	

Es importante que los alimentos de alto riesgo se manipulen con cuidado. Recuerde que estos alimentos no deben estar en la zona de peligro por más de 2 horas.



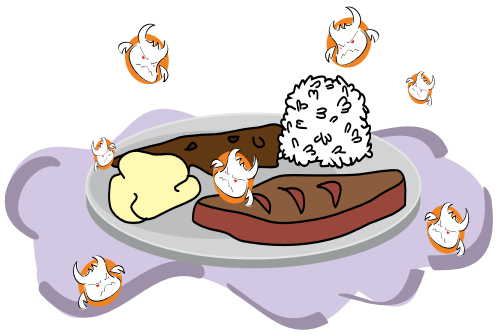
MÓDULO

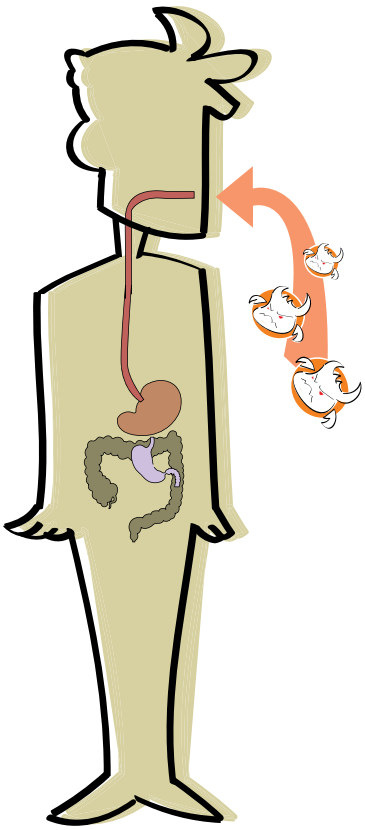
2

Enfermedades transmitidas por los alimentos

¿Qué se entiende por alimentos contaminados?

Un alimento contaminado es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. Un alimento también puede estar contaminado por la presencia de sustancias extrañas (tierras, trozos de palo, pelos) o contaminantes químicos, tales como detergentes, insecticidas o productos químicos (3).



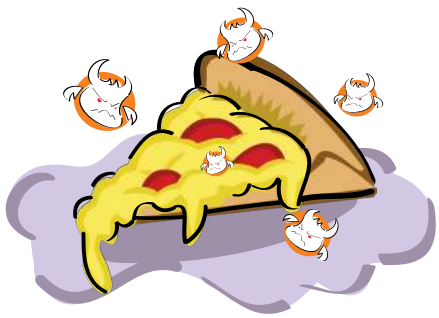


¿Qué son las Enfermedades transmitidas por los alimentos? (ETA)

Las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA) son aquellas enfermedades de carácter infeccioso o toxico, causadas por agentes (biológicos, químicos o físicos) que penetran al organismo usando como vehículo un alimento (4).

Causas más comunes de enfermedades transmitidas por alimentos

Las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) es un término que se aplica a todas las enfermedades adquiridas por medio del consumo de alimentos contaminados. Las causas más comunes son intoxicaciones e infecciones (5).



La imagen considera que la pizza ha sufrido un alto tiempo de exposición a las condiciones ideales para la multiplicación bacteriana.

1. **Infección:** Se presenta cuando consumimos un alimento contaminado con gérmenes que causan enfermedad, como pueden ser bacterias, larvas o huevos de algunos parásitos (4).
2. **Intoxicación:** Se presentan cuando consumimos alimentos contaminados con productos químicos, toxinas producidas por algunos gérmenes, o con toxinas que pueden estar presentes en el alimento (4).

Síntomas más comunes de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)



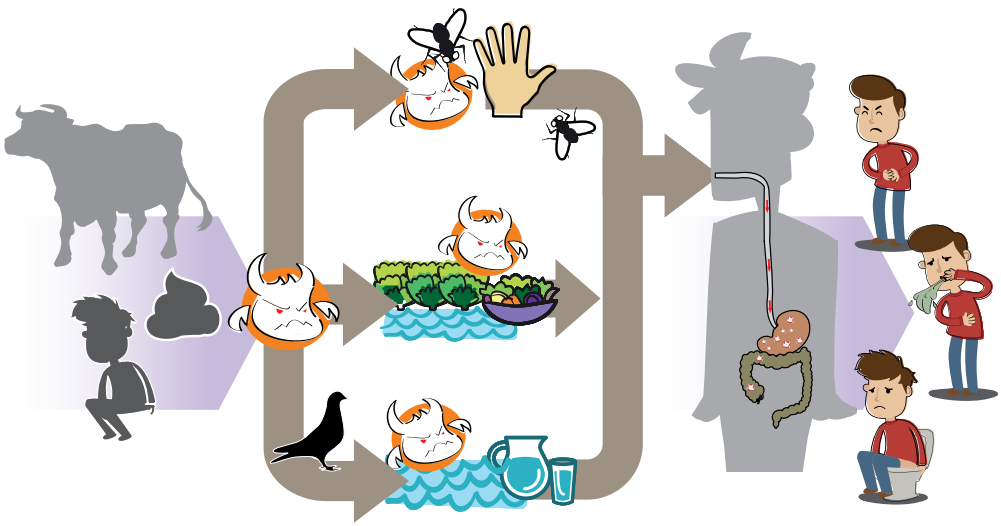
Independientemente la enfermedad que se presente, las ETA tienden a tener en común los siguientes síntomas:

- Dolor de estómago;
- Vómitos, y
- Diarrea.

Vía de transmisión ciclo epidemiológico fecal-oral

Este ciclo es una de las formas más comunes de trasmitir el patógeno a los alimentos.

1. **Ciclo fecal oral corto:** Se caracteriza cuando una persona enferma de ETA, o portadora sana, no se lava las manos después de ir al baño y luego manipula alimentos que son consumidos por otras personas las que posteriormente se enferman.
2. **Ciclo fecal oral largo:** Se caracteriza cuando las materias fecales llegan a corrientes de agua que se utilizan para el riego de hortalizas o frutas. Cuando no se hace un lavado y desinfección, se produce la ingestión de las bacterias patógenas.





MÓDULO 3

Medidas higiénicas para prevenir la contaminación de los alimentos



Condiciones del personal que manipula alimentos:



El manipulador de alimentos cumple un rol fundamental para reducir la probabilidad de contaminación en los productos que elabora.

A nivel de su condición personal, las reglas básicas que debe seguir un manipulador, son las siguientes:

- **Optimo estado de salud:** Sin enfermedades respiratorias, de estómago, heridas o infecciones.

- **Higiene personal:**

1. Antes de manipular los alimentos se debe realizar un correcto lavado de manos con agua potable caliente y jabón. Realizamos el mismo procedimiento después de ejecutar algún tipo de actividad donde se puedan haber contaminado las manos;





2. Ducharse antes de ir a trabajar, ya que la ducha diaria, con abundante agua y jabón, debe formar parte de la rutina del manipulador;

3. Mantener las uñas cortas y limpias, cara afeitada, pelo lavado y recogido con gorro o pañuelo.



- **Vestimenta:** La ropa puede ser una fuente de contaminación de alimentos ya que contiene microbios y tierra que provienen de nuestras actividades diarias.

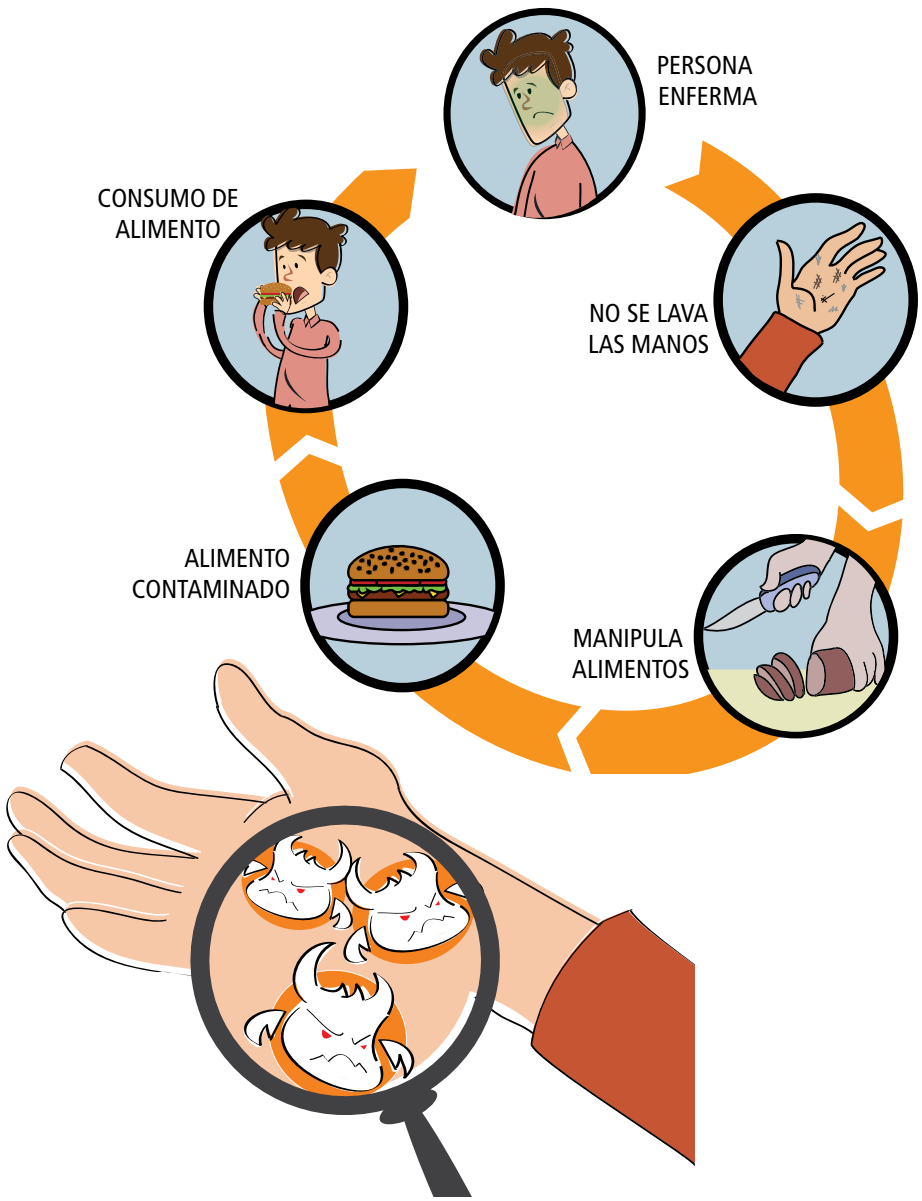
Vestimenta apropiada para manipulador de alimentos:

1. Una gorra que cubran totalmente el cabello para evitar su caída.
2. Guardapolvo de color claro utilizado solamente en el área de trabajo.
3. Un barbijo que cubra nariz y boca.
4. Delantal plástico.
5. Guantes.
6. Calzado exclusivo.

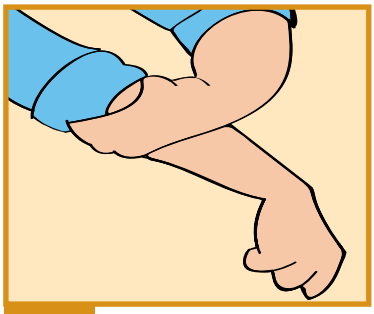
La indumentaria debe ser de color blanco o claro para visualizar mejor su estado de limpieza y única para esta actividad.



¿Cómo puede transmitir enfermedades un alimento a través de manos sucias?



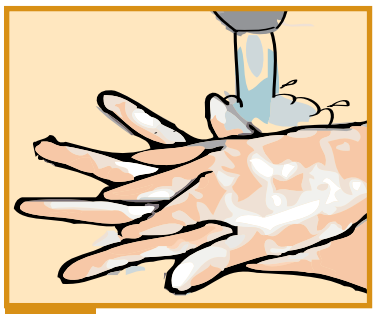
La forma correcta de lavarse las manos se explica en 6 pasos:



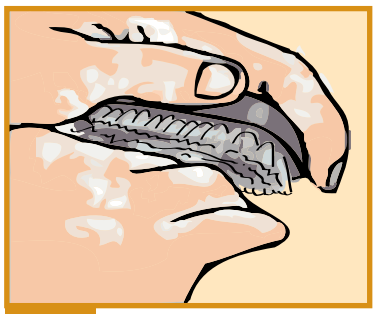
1 Remangarse hasta el codo.



2 Enjuagarse hasta el antebrazo.



3 Enjabonarse cuidadosamente.



4 Cepillarse las manos y uñas.



5 Enjuagarse con agua limpia para eliminar jabón.



6 Secarse preferentemente con toalla de papel o aire.

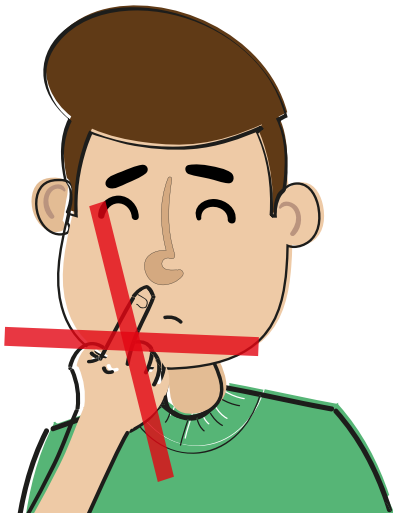
PARA MÁS INFORMACIÓN VER ANEXO 1.

Hábitos higiénicos deseables e indeseables en un manipulador de alimentos

Hábitos deseables

1. Lavar prolijamente utensilios y superficies de preparación antes y después de manipular alimentos.
2. Lavar prolijamente vajillas y cubiertos antes de usarlos para servir alimentos.
3. Utilizar siempre jabón y agua limpia.
4. Tomar platos, cubiertos y fuentes por los bordes, cubiertos por el mango, vasos por el fondo y tasas por el mango.





Hábitos indeseables

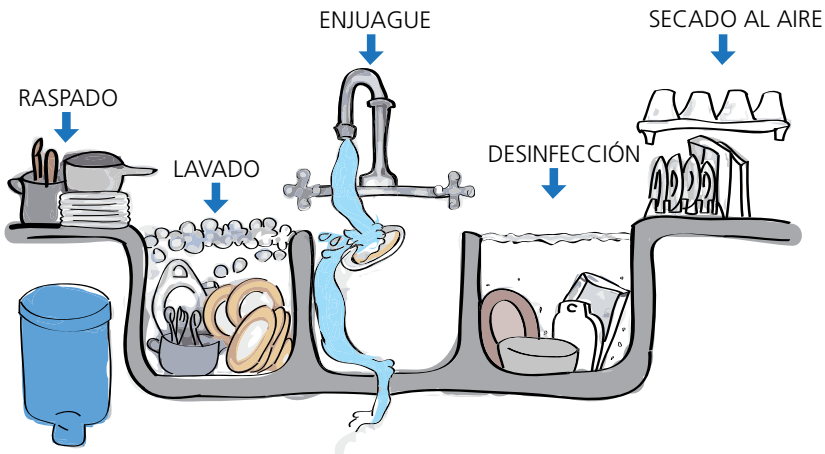
1. Hurgarse o rascarse la nariz, la boca, el cabello, las orejas, granos, heridas, quemaduras, etc.
2. Usar anillos, pulseras, aros, relojes, u otro elemento.
3. Manipular alimentos con las manos y no con utensilios.
4. Utilizar vestimenta como paño para limpiar o secar.
5. Usar el baño con la indumentaria de trabajo puesta.

Manejo higiénico de equipos e instalaciones

Este proceso es fundamental para asegurar que nuestros materiales y lugar de trabajo no sean una fuente de contaminación para los alimentos.

Pasos a seguir, para lograr un correcto lavado de equipos e instalaciones:

- Raspar residuos sólidos.
- Lavar con agua y detergente.
- Enjuagar con agua potable (Nunca reutilizar el agua usada).
- Desinfectar sumergiendo en agua caliente (80°C) por 1 minuto o con hipoclorito (1 cucharada sopera -15 cm^3 – por 5 litros de agua) por 5 minutos.
- Secar al aire (no utilizar trapos).



Instalaciones: mesas, heladeras, cortadoras de fiambre, etc.

- Limpiar y desinfectar varias veces al día (instalaciones: mesas, heladeras, cortadoras de fiambre, etc).

Almacenamiento de alimentos

El almacenamiento de los alimentos depende del tipo de producto que se va a guardar.

El lugar de almacenamiento, para los productos que no requieran refrigeración o congelación, debe ser: fresco, seco, ventilado, limpio, separado de paredes, techo y suelo por un mínimo de 15 centímetros.

Se debe utilizar siempre estantes o tarimas para apoyar las materias primas.

Todas estas medidas ayudan a evitar la presencia de roedores e insectos.

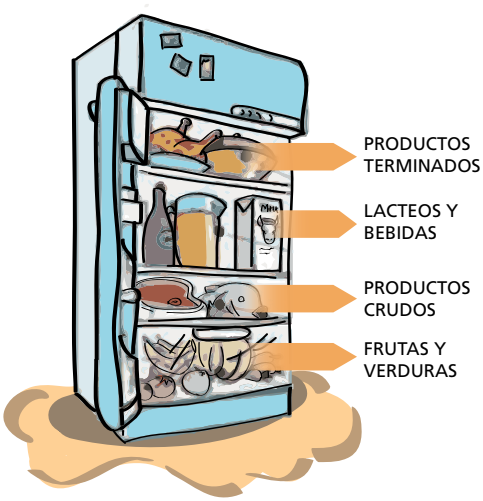


Rotación de las materias primas

La correcta rotación de las materias primas consiste en aplicar el principio "Lo Primero que Entra es lo Primero que Sale" (PEPS), lo cual se puede realizar registrando en cada producto la fecha en que fue recibido o preparado el alimento.

El manipulador almacenará entonces los productos con fecha de vencimiento más próxima, delante o arriba de aquellos productos con fecha de vencimiento más lejana.

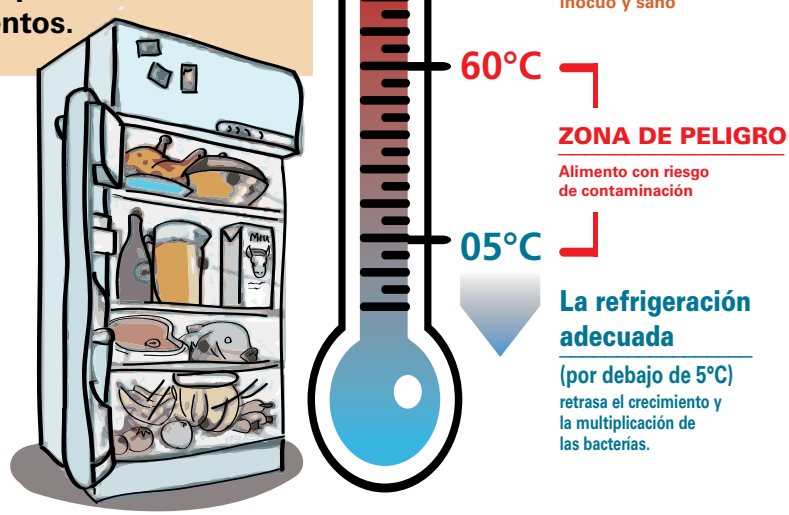
Esto permite no solo hacer una buena rotación de los productos, sino descartar productos con fechas ya vencidas.



Almacenamiento de alimentos elaborados

- En caso de tener solo una heladera, debe ser dividida en sectores para los diferentes insumos o usos.
- Si se cuenta con más de una heladera, poner en una los alimentos crudos, y en la otra los alimentos ya elaborados.
- Los recipientes que contengan los alimentos deben estar cerrados y ser de un material adecuado.
- Guardar la carne cruda, aves, pescados o huevos, de tal modo que no goteen sobre alimentos cocidos.
- No guardar en la heladera latas abiertas con su contenido; este debe ser colocado en otro recipiente inmediatamente después de abierta.

Dato: Si un refrigerador es sobrecargado posiblemente no alcance la temperatura necesaria para conservar los alimentos.



Almacenamiento de productos químicos

Esta área debe destinarse al almacenamiento de los productos químicos utilizados para la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo, así como para guardar los elementos para la higiene del establecimiento.

Por lo tanto, este sector debe estar separado del área de almacenamiento de alimentos, y tendrá que ser mantenido en condiciones de buena limpieza, ordenado, con los productos etiquetados, y en algunos casos, guardados en lugares bajo llave.



Nunca se deberán usar embalajes vacíos de alimentos para almacenar productos químicos así como tampoco nunca se almacenarán alimentos en envases vacíos de productos químicos. Una confusión en este sentido, puede ocasionar fácilmente una grave intoxicación.

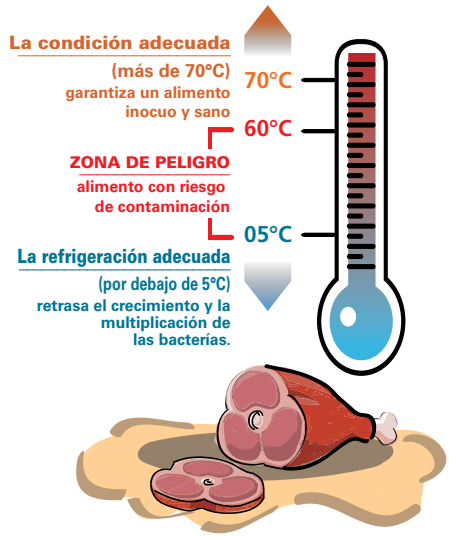
Proceso de elaboración – Control de las operaciones posteriores al almacenamiento

Descongelación:

Alimentos mal descongelados y sometidos a proceso de cocción sufren el riesgo de contaminación microbiológica.

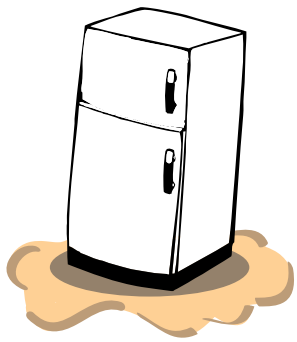
Estos alimentos tiene una apariencia exterior de estar cocido pero en el centro se encuentran crudos, con lo cual, las bacterias presentes en el centro de la pieza podrían sobrevivir.

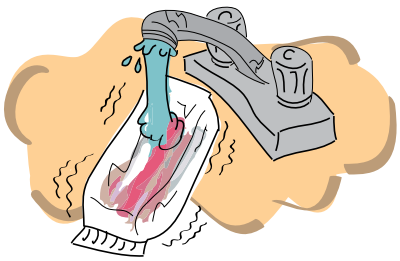
Siempre, con la ayuda de un termómetro, asegurar que la parte central de la pieza se cocina completamente y alcance la temperatura de cocción.



Los métodos seguros para descongelar los alimentos incluyen:

- **Refrigeración:** Una vez definidos los productos que se van a utilizar, se sacan del congelador y se colocan en la parte de refrigeración.

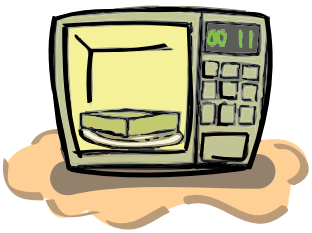




- **Con agua potable:** La aplicación de agua fría a chorro sobre el alimento.



- **Como parte de la cocción:** Permite que el alimento alcance la temperatura correcta, y el tiempo suficiente para descongelar la parte central de la pieza.



- **En horno microondas:** Dada la alta eficiencia térmica del horno microondas, la descongelación por éste método resulta eficiente pero el proceso debe ser seguido de la cocción inmediata del alimento.

Enfriamiento rápido de los alimentos

Los recipientes de mucha profundidad puestos en el refrigerador son un medio inaceptable para el enfriamiento rápido de alimentos potencialmente peligrosos. Recipientes de plástico, así sean de baja profundidad, tampoco son recomendables.



Por el contrario, son recomendables los recipientes de acero de 10 a 15 cm de altura y con tapa.



Siempre considerar que los alimentos deben estar cubiertos para evitar la contaminación cruzada de los alimentos, sin embargo, se debe mantener siempre una correcta circulación de aire frio hacia el alimento para no caer en la zona de peligro.

Requisitos para visitantes

Las personas que visitan los lugares de preparación de alimentos, y en particular las áreas de proceso, deberán llevar la indumentaria requerida acorde con lo aconsejado para el manipulador de alimentos y deberán además cumplir con las mismas disposiciones de higiene personal señaladas en esta sección.



Puntos críticos de contaminación de alimentos

Etapas del procedimiento, lugares u operaciones en las cuales los alimentos están más predispuestos a contaminarse o alterarse.

Si controlamos estos puntos críticos podremos disminuir las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA).

Puntos críticos:

- Correcto lavado de manos y utensilios como preparación previa a la manipulación de alimentos (nunca trabajar con utensilios oxidados).
- Lavar y desinfectar los alimentos que vamos a utilizar.
- Lavarnos las manos antes de pelar o cortar los alimentos.
- Trabajar con superficies limpias.
- Al mezclar los alimentos no hacerlos con las manos (utilizar espátulas).
- En la preparación final del alimento preocuparse de la Temperatura y el tiempo de cocción adecuado.
- Conservar alimentos en refrigeración.
- Calentar el alimento mínimo a 60°C para eliminar los microbios.
- Calcular cantidades justas que se van a utilizar en un corto período de tiempo, evitando recalentar y contaminar los alimentos.
- Considerar el tiempo que un alimento va a estar a temperatura de riesgo de multiplicación.
- Servir los alimentos con utensilios limpios, hábitos higiénicos visibles para los consumidores y una correcta presentación.
- Utilizar concentraciones adecuadas de desinfectantes para la higienización y sanitación de utensilios alimentarios.

RESUMEN

Si bien la alimentación es fundamental para la vida humana, los alimentos pueden enfermarnos cuando no se encuentran en óptimas condiciones para su consumo.

Un alimento considerado apto debe cumplir los siguientes requisitos:

- **Higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.**
- **Características organolépticas adecuadas, (sabor, olor, textura, color).**
- **Ausencia de microorganismos patógenos o sus toxinas.**
- **Libre de sustancias químicas extrañas a su composición natural o que no estén expresamente permitidas.**

La gente puede perder su salud por distintas vías, incluyendo las enfermedades que se originan o provienen de los alimentos. Estas últimas son las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Las ETA se producen cuando el alimento se contamina con microorganismos patógenos o sus toxinas (bacterias, parásitos, hongos y virus). En muchos de los casos estos microbios llegan a los alimentos por intermedio de los mismos manipuladores.

La higiene de los alimentos se preocupa de las actividades tendientes a que los alimentos reúnan requisitos de inocuidad, salubridad y que conserven sus características nutritivas.

Los trabajadores del área alimentaria y todas las personas que de alguna manera manipulan o trabajan con alimentos, influyen en la salud de la comunidad. En gran parte es su responsabilidad que la comida que preparan y sirven esté en óptimas condiciones para su consumo.

Es necesario tomar medidas higiénicas en cada paso de la operación, en la elección del lugar donde se compran los alimentos, en la recepción, en el almacenamiento adecuado, durante la preparación y luego en la distribución y entrega a los consumidores finales.

Los hábitos higiénicos, como el lavado de las manos antes de manipular alimentos, el no toser o estornudar sobre los mismos, evitar la manipulación con heridas expuestas, ayudan a impedir que los alimentos se contaminen y alteren nuestro estado de salud.

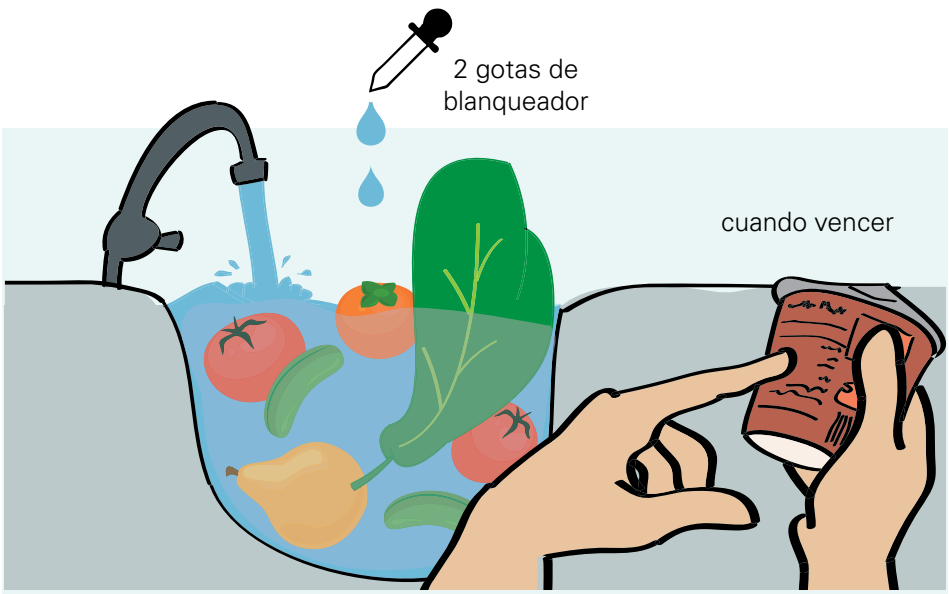


ANEXO 1

Cinco claves para la inocuidad de los alimentos (4)

Utiliza agua y materias primas seguras

Todos los alimentos que consumas deben provenir de fuentes confiables.



Usa agua potable o tratada.

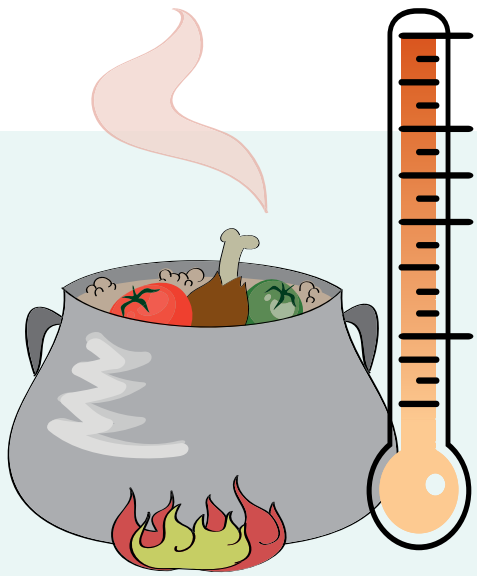
Selecciona alimentos procesados.

Lava las frutas y verduras.

Verifica la fecha de vencimento y
no consumas alimentos vencidos.

Cocinar completamente los alimentos

Cocina completamente los alimentos, especialmente las carnes, pollos, huevos y pescados



82°C Aves enteras, piernas, musculos y alas.

77°C Pechugas de pollo y de pavo. Carne bien cocida de res, ternera, cordero.

74°C Sobrantes, rellenos y cazuelas.

71°C Carne molida, hamburguesas, albóndigas, medallones. Carne a término medio de res, ternera, cordero. Platos a base de huevo.

63°C Carne semicruda de res, ternera, cordero.

Hierve los alimentos como sopas y guisos para asegurarte que alcanzaron 70°C.

Para las carnes rojas y pollos cuida que los jugos sean claro y no rosados.

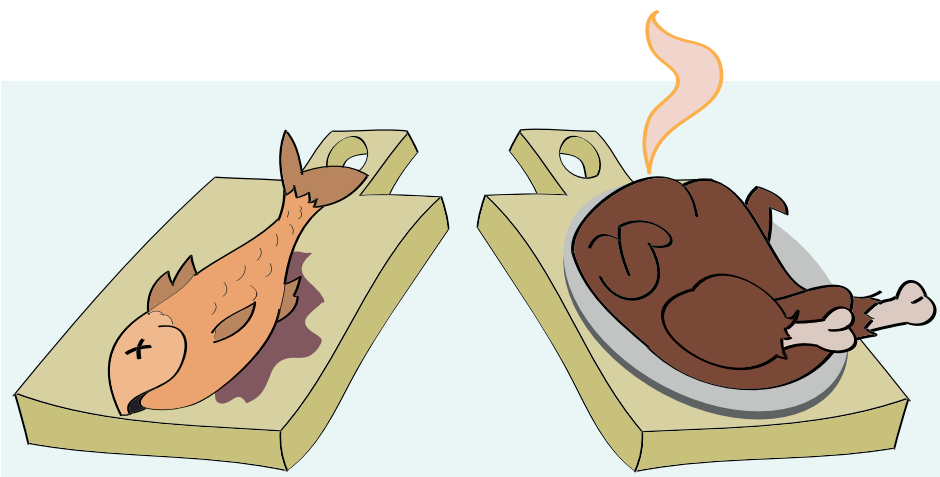
Es recomendable el uso de termómetros.

Recalienta completamente la comida cocinada. Asegúrate que su interior alcance los 70°C.

Separa los alimentos crudos de los cocidos

Evita la contaminación cruzada!

Los alimentos crudos pueden estar contaminados con bacterias, y trasladarse a los alimentos cocidos o listos para comer.



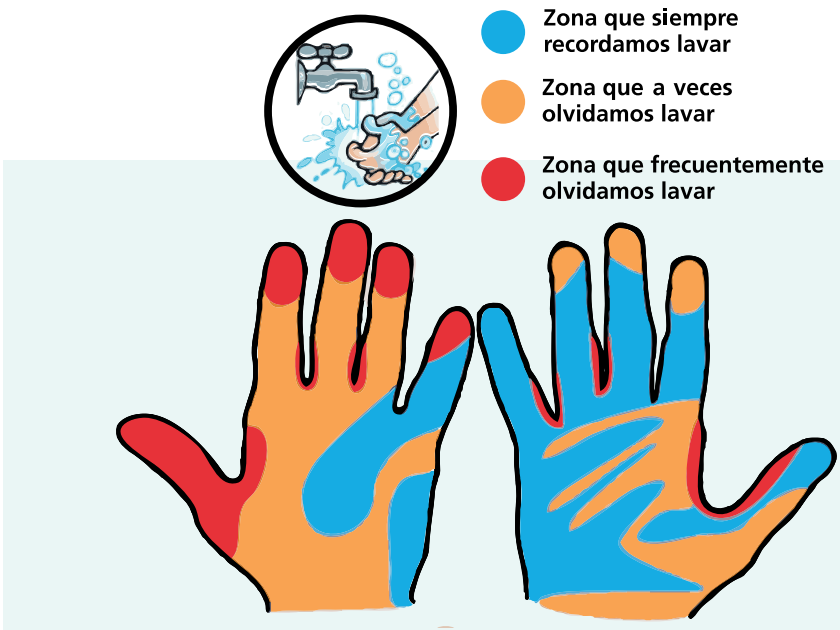
Separa siempre los alimentos crudos como pollos, carnes y pescados, de los cocinados y de los listos para comer.

Conserva los alimentos en recipientes separados para evitar el contacto entre crudos y cocidos.

Usa equipos y utensilios diferentes, como cuchillas o tablas de cortar, para manipular alimentos crudos y cocidos.

¿Cómo y cuándo lavar las manos?

Siempre debes lavar tus manos con agua caliente y jabón, frontándolas bien



Antes de	Después de
Comer	Ir al baño
Tocar alimentos	Manipular alimentos crudos (carne, pescado, pollo y huevos)
Cocinar	Jugar en el parque y tocar las mascotas
	Sonarse la nariz, estomudar o toser

Mantener los alimentos a temperaturas adecuadas



70°C — **La condición adecuada** (más de 70°C) garantiza un alimento inocuo y sano

60°C

ZONA DE PELIGRO alimento con riesgo de contaminación

05°C

La refrigeración adecuada (por debajo de 5°C) retrasa el crecimiento y la multiplicación de las bacterías.

No descongeles los alimentos a temperatura ambiente

Mantén la comida bien caliente (arriba de los 60°C)

Refrigera lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (preferiblemente bajo los 5°C)

No dejes alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas

ANEXO 2

Campaña comunicacional Come Sano

Come Sano es una campaña de comunicación promocionada por el Equipo Inocuidad y Calidad de los Alimentos de la Oficina Regional para América Latina y el Caribe de la FAO.

Su objetivo es transmitir de manera sencilla y directa algunos cuidados básicos que se deben tomar en cuenta al momento de manipular y preparar los alimentos, a fin de garantizar una alimentación sana y saludable, y contribuir al cumplimiento de una de las prioridades regionales de la FAO: promover la inocuidad y calidad de los alimentos.



En el marco de la campaña Come Sano se ha producido material audio, en forma de cuñas radiales, y material impreso en folletos, afiches, camisetas y comics.

PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITAR LA PÁGINA DE LA FAO INDICADA EN LA BIBLIOGRAFÍA REFERENCIADA.

BIBLIOGRAFIA

1. Principios generales de higiene de los alimentos, CAC/RCP 1-1969. In: Codex Alimentarius: normas internacionales de los alimentos. Disponible en: http://www.codexalimentarius.org/download/standards/23/cxp_001s.pdf

2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Estrategia de la FAO relativa al enfoque de calidad e inocuidad de los alimentos basados en la cadena alimentaria: documento marco para la formulación de la futura orientación estratégica. In: 17º Período de Sesiones del Comité de Agricultura; 2003 marzo 31 – abril 4; Roma. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/MEETING/006/Y8350s.HTM

3. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Educación en alimentación y nutrición para la enseñanza básica. Módulo 4: Alimentos sanos y seguros. Santiago; 2003. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/014/am401s/am401s.pdf

4. Organización Panamericana de la Salud (OPS). Manual de capacitación para manipuladores de alimentos. Disponible en: http://www1.paho.org/hq/dmdocuments/manual-manipuladores-alimentos.pdf

5. Gutiérrez G. Estudio de caso – Enfermedades transmitidas por alimentos en Nicaragua. In: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico: estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua. Roma: FAO; 2009. (FAO. Informe Técnico sobre Ingeniería Agrícola y Alimentaria, 6). Disponible en: http://www.fao.org/3/a-i0480s/i0480s06.pdf

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Curso Principios de inocuidad alimentaria. Modulo: Higiene de los alimentos y buenas practicas. 2013.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos: guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos. Roma; 2007. (Estudio FAO Alimentación y Nutrición, 87). Disponible en: http://www.fao.org/3/a-a0822s

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Código internacional recomendado revisado de prácticas-principios generales de higiene de los alimentos. Sección II. Definiciones. In: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. Requisitos generales (higiene de los alimentos). Suplemento al Volumen 1B. Roma; 1998. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/W6419S/w6419s0o.htm

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía publica en América Latina y el Caribe. Herramientas para la capacitación. Roma; 2009. Disponible en: http://www.fao.org/alc/file/media/pubs/2009/higiene.pdf

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe, 2014. Roma; 2014. Disponible en: http://www.fao.org/3/a-i4018s.pdf

Para más información, visite nuestras páginas:

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO): http://www.fao.org/home/es/

Organización Mundial de la Salud (OMS): http://www.who.int/es/

Organización Panamericana de la Salud (OPS): http://www.paho.org/hq/index.php?option=com_topics&view=article&id=266&Itemid=40906&lang=es

Campaña comunicacional "Come Sano": http://www.fao.org/americas/recursos/come-sano/es/

EVALUACIÓN FINAL

Introducción

La evaluación final para manipuladores de alimentos busca evaluar los conocimientos aprendidos durante el desarrollo del curso.

La evaluación está estructurada en 2 partes:

Parte 1

Preguntas de selección múltiple, y verdadero y falso (justificar su respuesta FALSA) y;

Parte 2

Figura 1: "Qué está mal en esta imagen";

Figura 2: Identifique estas imágenes y agrupe según el tipo de peligro al que representan y cuales son vectores de peligros biológicos.

La primera parte de la evaluación tiene **26 puntos** y la segunda **34 puntos**. Con cada respuesta correcta usted obtendrá **1 punto**, por lo tanto, para alcanzar una aprobación del 100% usted debe lograr un total de **60 puntos**. No se descuenta puntaje por respuestas erradas.

Por favor lea cuidadosamente cada pregunta antes de responder. ¡Éxito!

PARTE I:

Evaluación final del curso FAO/OPS-OMS para manipuladores de alimentos

01. Se define Manipulador de alimentos como: "toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos".

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique:

_____

_____

_____

_____

02. Existen tres tipos de peligros que pueden contaminar los alimentos y provocar un riesgo para la salud pública: 1) peligros físicos; 2) peligros biológicos y 3) peligros químicos.

☐ Verdadero

☐ Falso

Justifique:

_____

_____

_____

_____

ACTA N°

FECHA: 10-DIC-2022

HORA: 7:00 - 9:00

LUGAR: Comedor Comunitario Buena Vista

TEMA: Contaminación de los alimentos (tipos y causas de la contaminación)

ASISTENTES: Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

OBJETIVO: Reforzar la temática de contaminación de los alimentos en las manipuladoras con el fin de prevenir alteraciones en los mismos.

MATERIALES Y MÉTODOS:

*Video beam

*Computador

*Presentación

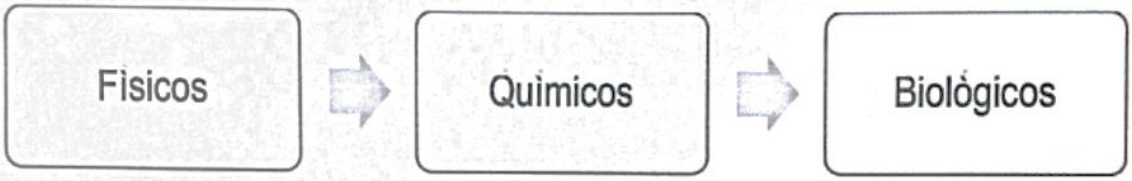
DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA PEDAGÒGICA:

Powered by CamScanner

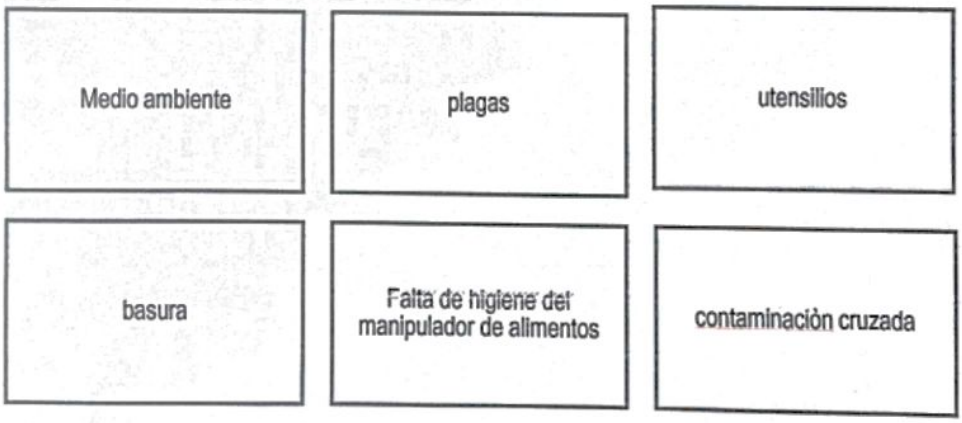
Se inicia preguntando a las manipuladoras como identifican que un alimento este alterado, a lo cual dos manipuladoras responden que se evidencia en el color y textura, luego la nutricionista inicia la presentación de la siguiente manera:

1. DEFINICIÒN CONTAMINACIÒN DE ALIMENTOS Y CLASIFICACIÒN

Contaminante o peligro alimentario es cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.



2. FUENTES DE CONTAMINACIÒN



Powered by CamScanner

3. VIAS DE CONTAMINACIÒN ALIMENTARIA

Contaminación cruzada	•Mezcla de alimentos crudos y cocinados.
Contaminación de origen	•Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales.
Contaminación por la manipulación	•Mayor riego → mal proceso de higiene

4. COMO IDENTIFICAR QUE UN ALIMENTO ESTE CONTAMINADO

CARNES	PESCADOS Y MARISCOS	LÀCTEOS Y HUEVOS	FRUTAS Y VERDURAS
• Aves: superficie babosa • Color verdosa	• Color oscuro, marrón • Ojos salidos • Escamas despegadas en partes	• sumergirlos en agua salada: si se hunde, fresco → si flota mal estado. • Leche: Color amarillo-verdoso, sabor agrio, presencia de hongos	• Hongos • Superficie babosa

Powered by CamScanner

Para finalizar se realiza retroalimentación por medio de una lluvia de ideas y se enfatiza en la importancia de realizar un adecuado almacenamiento de los alimentos en frio y en seco.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día siguiente mes

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Cortes NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA C.C. 1.012.365.685

Anexos: _____

Elaboró _____

Carolina Giraldo Cortes
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: usaquen	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario Buena Vista	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10-12-2022	TEMA: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Berenice Perez

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	es cuando un alimento entra contanto con un alimento estraño
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	Por grupos de alimento verefica que este separado por grupo
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn d)Todas las anteriores X
Defina contamminación cruzada	es cuando por medio de un utencilio ella: de la mescla contami. la comeda
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	seguir la buena platicas de manofTura

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019036990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	es cuando un alimento entra contato con alimento estraño
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	por grupos de alimento verifica que este separo de por grupos
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn d) Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	es cuando por medio de un utilios de las mesclas contaminación
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	ser quir las buenas plasticas de manofantura ción

Caroline Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

4	¿Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: usaquen	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE
SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario Buena Vista	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos
FECHA: 10-12-2022 TEMA: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:	

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	Es cuando un alimento entra en contacto con un alimento extraño
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	Debe ser por grupos de alimentos, verificando que esten separados en adecuado estado
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn d) Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	Cuando llevo microorganismos de la mezcla de alimentos crudos con cocidos o por medio de utensilios
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	Seguir la vipm y tener cuidado con el almacenamiento adecuado de los alimentos

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo i2019036990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Mana

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	Es cuando un alimento entra en contacto con un alimento extraño.
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	Debe ser por grupos de alimentos verificando que esten separados en adecuado estado.
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn d) Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	Cuando llevo microorganismos de la mezcla de alimentos crudos con cocidos o por medio de utencilios
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	Seguir la vpm y tener cuidado con el almacenamiento adecuado de los alimentos

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.013.366.665

4	¿Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: usaquen	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario Buena Vista	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10-12-2022	TEMA: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Tricina.		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	Es cuando un alimento entra en contacto con un alimento extraño
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	por grupos de alimentos verificando que estén separados y en adecuado estado
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn d)Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	Es cuando x medio de un utencilio o de la mescla de alimento crudo con cocido trasparo microorganismos de alimento a otro
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	Seguir las buenas practicas de manipulación y el adecuado almacenamiento de los alimentos

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	Es cuando un alimento entra en contacto con un alimento extraño
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	por grupo de alimentos verificando que esten Separados y en adecuado estado
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn d)X Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	Es cuando x por medio de un utencilio O de la mescla de un alimento cocido con uno crudo transpasamos microorganismos de un alimento a otro
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	Seguir las buenas practicas de manipulación y el adecuado almacenamiento de los alimentos

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.695

4	¿Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: usaquen	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: Comedor Comunitario Buena Vista	POBLACIÓN OBJETO: Personal manipulador de alimentos	
FECHA: 10-12-2022	TEMA: CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL:		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	Es cuando un alimento Entra en contacto con un alimento Extraño.
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	por grupos de alimentos Verificando que estén separados y en adecuado Estado.
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn (X) Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	Es cuando por medio de un utencilio o de la mezcla de un alimento crudo con cocido traspaso microorganismos o contamino un alimento
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	-Seguir las Buenas practicas de manufactura -tener cuidado con el almacenamiento de los alimentos.

Carolina Giraldo Cortes
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.013.369.695

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019036990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Felida Duran Cristiano

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Defina contaminación de alimentos	Es cuando un alimento entra en contacto con un alimento extraño
Mencione el almacenamiento en la nevera como debe ser	-por gropos de alimentos verificando que esten separados y en adecuado estado.
Son vías de contaminación	a)Contaminación cruzada b)Contaminación de origen: Contaminantes ambientales, productos agrícolas, tóxicos ambientales. C)Contaminaciòn por la manipulaciòn (X) Todas las anteriores
Defina contamminación cruzada	-Es cuando por medio de un utensilio o de la mezcla de un alimento crudo con cocido transpasa microorganismos o contamina un alimento.
Mencione las medidas para prevenir la contaminación cruzada	-Seguir las buenas practicas de manufacturas. Tener cuidado con el almacenamiento de los alimentos.

Carolina Giraldo Cortes
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD INTERNACIONAL
C.C. 1.012.363.685

4	¿Le gustaria que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:	
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?	

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA :

POBLACIÓN OBJETO: Manipuladores

SERVICIO SOCIAL: COMEDORES

TEMA: Etapa y contaminación cruzada

No. PERSONAS CAPACITADAS:

TOTAL HORAS: A

PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO

PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA

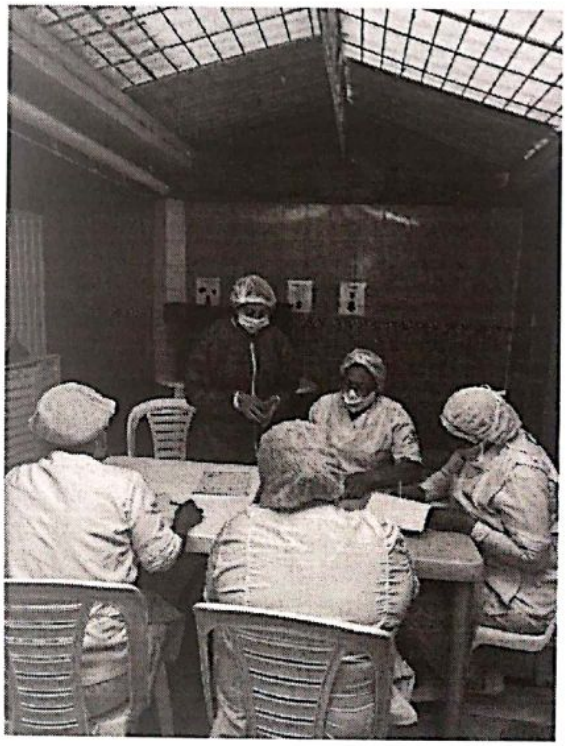
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
1	usaquen	CC	39787640	Felida	-	Duran	cristiano	51	X		felida Duran C.
2	usaquen	CC	50993837	Beatriz		Perez	gueva	49	X		
3	usaquen	CC	3978393	Rosa	Amelida	Triana	Estupiñan	53	x		rosa Triana
4	Usaquen	CC	332038	Maria					X		
5	Usaquen	CC	1012365878	Catalina		Giraldo	Correa	32	x		

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.878

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA CAPACITACIÓN MANIPULADORAS



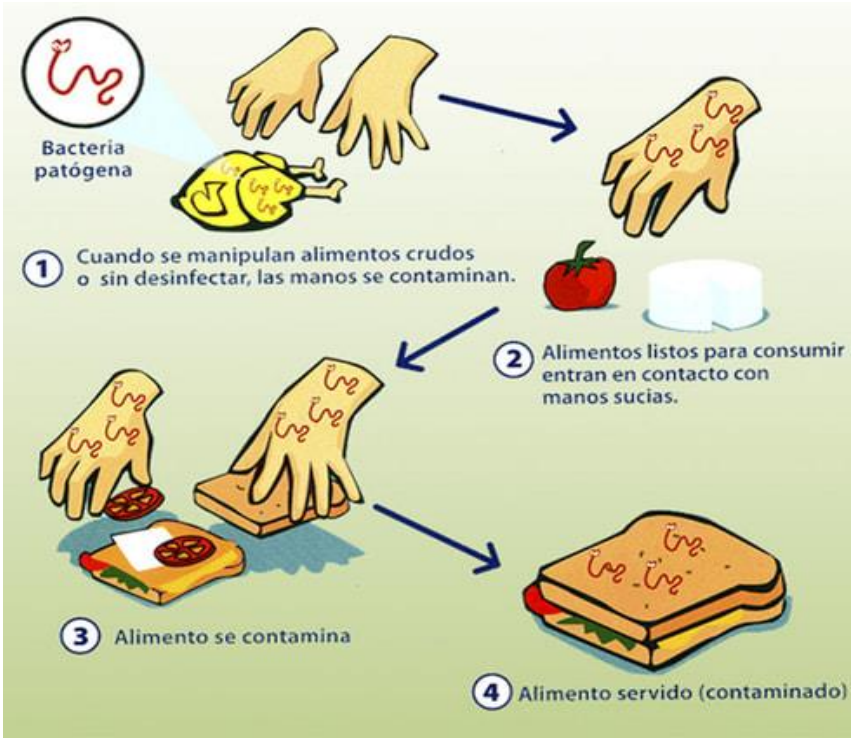


Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA
C.C. 1.012.365.685

Powered by CamScanner

CONTAMNACION DE LOS ALIMENTOS





La Contaminación de los Alimentos

PreparaNiños

- Qué es un contaminante
- Tipos de contaminantes de Alimentos
  - Físico
  - Químico
  - Biológico → Microorganismos
    - Bacterias
    - Virus
    - Hongos
    - Parásitos
- Factores que intervienen en el Crecimiento de los Microorganismos
  - nutrientes
  - agua
  - oxígeno
  - temperatura
  - tiempo
  - acidez

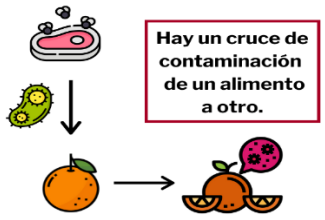


- Qué es una ETA
- Qué son las BPM
- Qué es Higiene de los Alimentos → Las 5 Claves de la Inocuidad Alimentaria

CONTAMINACIÓN CRUZADA

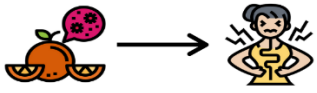
¿Qué es?

Es cuando un alimento, superficie o utensilio contaminado transmite bacterias o virus a otro alimento que no estaba contaminado.



¿Por qué es importante?

La contaminación cruzada es una de las principales causas de las enfermedades transmitidas por alimentos.





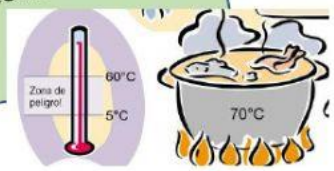
CAUSAS MÁS FRECUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

RELACIONA LA CAUSA CON LA SOLUCIÓN (MEDIDAS DE PREVENCIÓN).

Refrigeración insuficiente



COCCIONES CORRECTAS SEGÚN ALIMENTOS.



Interrupción de la cadena del frío

Correcta conservación a temperatura idónea de los alimentos frescos (refrigerador)



Manipulación incorrecta

Correcta congelación sin descongelación total o parcial hasta cocinado.



Malas condiciones higiénicas de local y utensilios

Formación de los trabajadores



Cocción insuficiente





Microorganismos involucrados en toxiinfección alimentarias clasificadossegún período de incubación y síntomas dominantes:

Período Incubación	Síntomas	Microorganismo
1-6 hs	Nauseas y vómitos	*S. aureus;Bacillus cereus*
8-16 hs	Cólico y diarrea	*C. perfringens ;B.cereus*
16-48 hs	Fiebre , cólico y diarrea , puede ser con sangre.	*Salmonella;Shigella E. coli enteroinvasor; Campilobacter yeyuni Vibrio parahemolítico. Yersinia enterocolítica*
16-72 hs	Cólico y diarrea acuosa	*E. coli enterotoxigénico; V. Chólera*
72-120 hs	Diarrea con sangre sin fiebre	*E.coli enterohemorrágico;*
18-36 hs	Nauseas , vómitos, diarrea y parálisis	*C. botulinum*

ACTA N°

FECHA: 5-11-2022

HORA: 7-9 am

LUGAR: Comedor Comunitario Buena vista

TEMA: Clasificación de los alimentos y Microorganismos

ASISTENTES Nutricionista operador, personal manipulador de alimentos

ORDEN DEL DÍA

Saludo
Aplicación de Pre tes
Presentación
Aplicación de Post tes

DESARROLLO:

OBJETIVO: Capacitar a las manipuladoras de alimentos sobre los alimentos alto, medio y bajo riesgo en la salud pública con el fin de garantizar la inocuidad en los alimentos entregados a los beneficiarios y evitar enfermedades transmitidas por alimentos

Se inicia explicación mediante presentación:

ALIMENTOS DE ALTO RIESGO: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

se mencionan algunos de ellos:

-lácteos y derivados

-Carnes y derviados

-pescado

Powered by CamScanner

-huevos y productos a base de huevos

-huielo, heados a base de agua y fruta

*ALIMENTOS DE RIESGO MEDIO : Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patogenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos

- pulpas, nevtar de frutas , refrescos

-frutas en almibar

-hortalizas y vegetales

-aceite

*ALIMENTOS DE BAJO RIESGO:No favorecen crecimiento microorganismos debido a las características de los mismos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

-cereales, cafe, te

-frutas, hortalizas deshidratadas

-confiteria y mermelada

-panaderia y reposteria

Posteriormente se da la definición de microorganismos " organismo que solo puede verse bajo un microscopio. Los microorganismos incluyen las bacterias, los protozoos, las algas y los hongos. Aunque los virus no se consideran organismos vivos, a veces se clasifican como microorganismos."

Powered by CamScanner

Características generales de los microorganismos destacamos:

*Su alimentación y supervivencia requiere nutrientes como proteínas o carbohidratos.

*Para su desarrollo necesitan agua, aunque la cantidad varía entre microorganismos. Así, por ejemplo, las bacterias requieren menos agua que los mohos o los hongos.

*Los microorganismos suelen tener rangos estrechos de temperaturas en los que se desarrollan de forma óptima y varían de unos grupos a otros, pero la gran mayoría se desarrolla entre los 30 y los 50 grados.

*Las bacteria pueden requerir oxígeno para sobrevivir (aerobios estrictos), su ausencia completa (anaerobios) o tolerar el oxígeno (anaerobios facultativos). Los hongos y demás microorganismos eucariotas suelen ser aerobios.

*Al igual que con la temperatura, los rangos que toleran de pH suelen ser estrechos. En este sentido diferenciamos microorganismos acidófilos (ambiente ácido), neutros o alcalófilos (ambientes alcalinos).

*El tiempo que requieren para su desarrollo y crecimiento depende del tipo de microorganismo y de que las condiciones sean más o menos óptimas.

Se clasifican en:

*bacterias

*virus

*hongos

Logros: Se evidencio que las manipuladoras tienen claridad en la clasificación d ellos alimentos así mismo de riesgo para la salud humano. Se lograron afianzar conocimientos en la toma y manejo de temperaturas.

Powered by CamScanner

Dificultades: No se presentaron.

alternativas de solución: Se reitero la importancia de la toma de temperaturas en todos los procesos del servicio, así como informar cuan hay daños de los termómetros o de las neveras.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día siguiente mes

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Correa C.C 1012305685 NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Anexos:

Elaboró Carolina Giraldo Correa C.C 1012305685 NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN | PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA | POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORAS

FECHA: 5-11-2022 | TEMA: Clasificación de los alimentos y Microorganismos | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: María de S. Hurtado

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	(a) Pescado, carnes y huevos. b. Abarrotes c. Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b. Abarrotes c. Frutas y verduras (d) Cereales café
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. (b) Abarrotes (c) Frutas y verduras d. Cereales café
Defina microorganismo	Es un ser vivo diminuto microscopico que no se puede ver a simple vista o alguno con efectos positivos o negativos para la salud.
Mencione la importancia del adecuado manejo de la temperatura	Previene o evita que crezcan los microorganismos

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1.123.[illegible]
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030000 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	(a) Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras (d) Cereales cafe
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes (c) Frutas y verduras (d) Cereales cafe
Defina microorganismo	Es un ser vivo diminuto microscopico que puede tener efectos positivos o negativos para la salud
Mencione la importancia del adecuado manejo de la temperatura	Previene o evita que crezcan los microorganismos

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Cortes
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORAS
FECHA: 5-11-2022	TEMA: Clasificación de los alimentos y Microorganismos	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Nadya Yaneth Sierra.		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales café
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales café
Defina microorganismo	Ser vivo de tamaño microscopico que no se puede ver a simple vista.
Mencione la importancia del adecaudo manejo de la temperatura	Previene el crecimiento de microorganismos

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365785
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019000000 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Madga Sierra

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Defina microorganismo	Ser vivo de tamaño microscopico que no se puede ver a simple vista.
Mencione la importancia del adecuado manejo de la temperatura	Previene el crecimiento microbiano.

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Cardona
C.C 1017230[illegible]
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN | PROYECTO:

SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA | POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORAS

FECHA: 5-11-2022 | TEMA: Clasificación de los alimentos y Microorganismos | EQUIPO No:

NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA

NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Felida Duran cristiano

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	X a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras X d. Cereales café
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes X c.Frutas y verduras d. Cereales café
Defina microorganismo	2
Mencione la importancia del adecaudo manejo de la temperatura	2

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Felida Durán Cristiano

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	X a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras X Cereales cafe
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes X Frutas y verduras NO X Cereales cafe
Defina microorganismo	Es un ser vivo que no se puede ver a simple vista. de tamaño microscopico o muy pequeño que puede tener para la salud. Efectos, positivos o negativos
Mencione la importancia del adecuado manejo de la temperatura	previene que crescan los microorganismos

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Serna
C.C 1012365635
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO:	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA		POBLACIÓN OBJETO: MANIPULADORAS
FECHA: 5-11-2019	TEMA: Clasificación de los alimentos y Microorganismos	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Triana		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	X a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras X d. Cereales café
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes X c.Frutas y verduras d. Cereales café
Defina microorganismo	es un ser vivo de tamaño muy pequeño q. nose puede ver a Simple vista con efectos negativos o positivos para la salud
Mencione la importancia del adecaudo manejo de la temperatura	prevenir el crecimiento de microorganismos

Carolina Giraldo C.
C.C. 1013345565
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019030990 – 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Son alimentos de alto riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de bajo riesgo:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Son alimentos de riesgo medio:	a. Pescado, carnes y huevos. b.Abarrotes c.Frutas y verduras d. Cereales cafe
Defina microorganismo	es un ser vivo de tamaño muy pequeño y no se puede ver a simple vista con efecto negativos o positivos para la salud.
Mencione la importancia del adecuado manejo de la temperatura	previene el crecimiento de microorganismos

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365089
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN	Código: FOR-PSS-296 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 1

FECHA 5/11/2022	POBLACION OBJETO: MANIPULADORAS	SERVICIO SOCIAL: 22
TEMA: CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS Y MICROORGANISMOS	No. PERSONAS CAPACITADAS:	TOTAL HORAS: 120 MIN.
PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO	PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: NUTRICIONISTA DIETISTA - ASOCIADO	

No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO		FIRMA
									F	M	
2	USAQUEN	CC	39.783.931	ROSA	AMELIDA	TRIANA	ESTUPIÑAN	32	X		
3	USAQUEN	CC	39.787.640	FELIDA		DURAN	CRISTIANO	51	X		
4	USAQUEN	CC	33.202.102	MARIA	DE JESUS	HURTADO	GARCIA	55	X		
5	USAQUEN	CC	1.015.417.930	MAGDA	YANNETH	SIERRA	CRUZ	33	X		
6											
7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Carolina Giraldo Correa
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

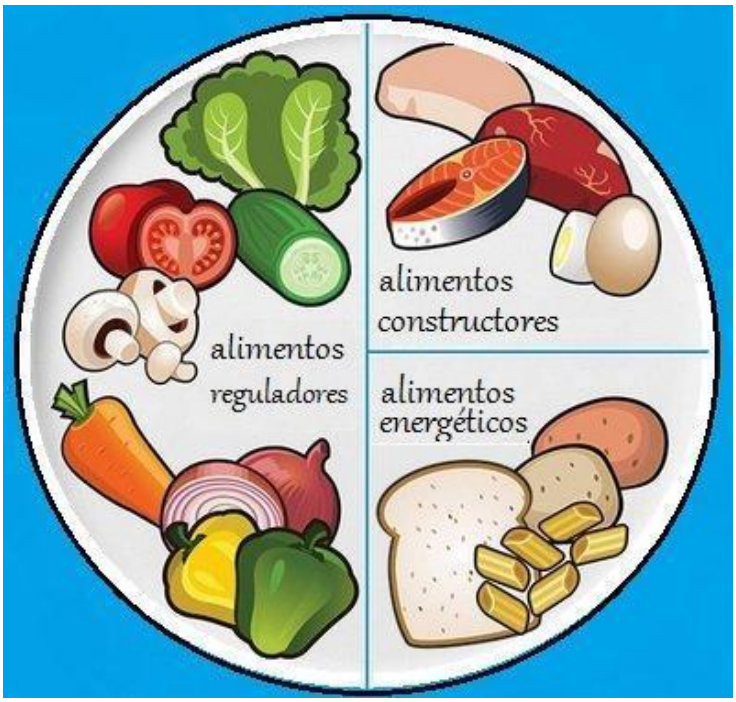
Powered by CamScanner

CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS Y MICROORGANISMOS
MICROORGANISMOS





CLASIFICACION DE LOS ALIMENTOS





Grupos de alimentos:

Carnes

Lácteos

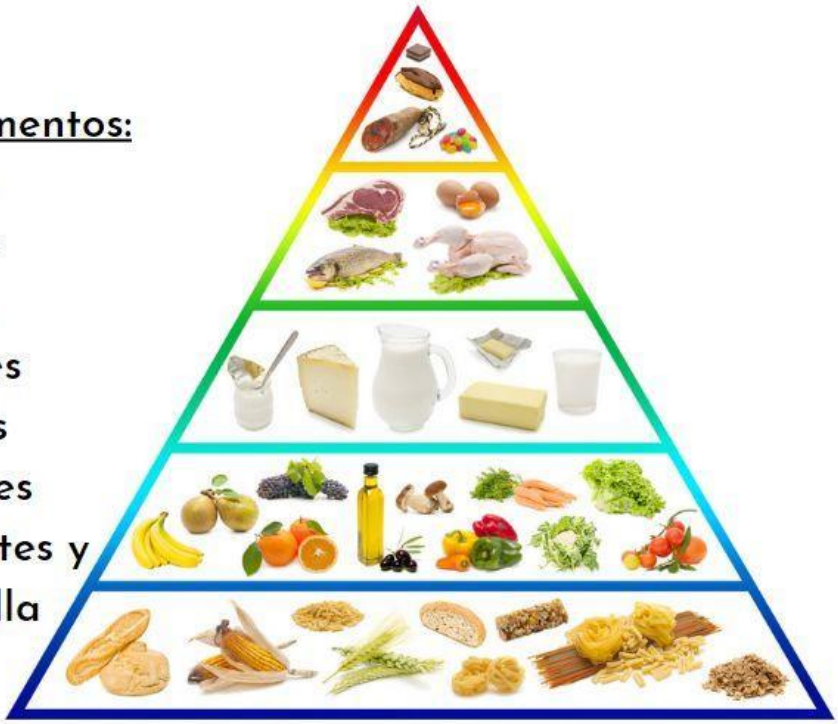
Frutas

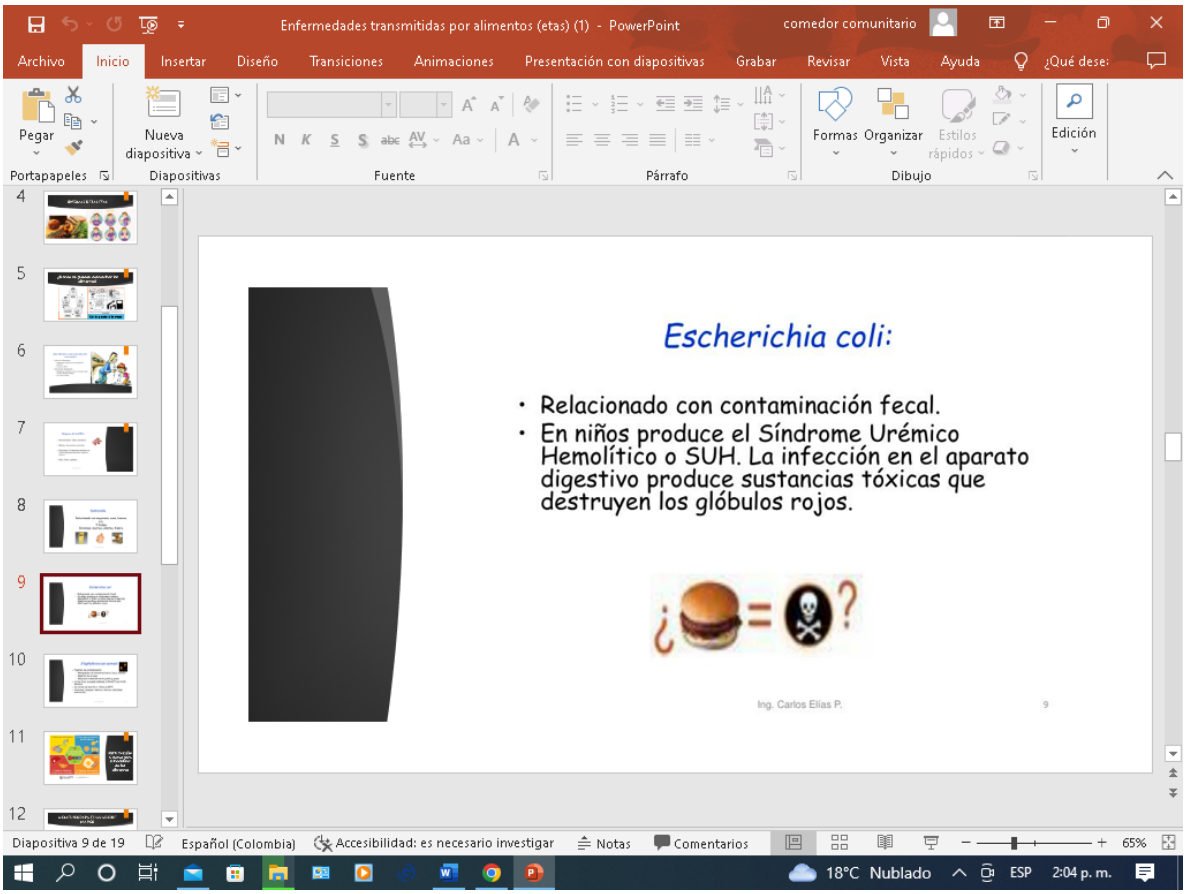
Vegetales

Cereales

Legumbres

Grasas, aceites y mantequilla




Enfermedades transmitidas por alimentos (etas) (1) - PowerPoint
comedor comunitario
Archivo
Inicio
Insertar
Diseño
Transiciones
Animaciones
Presentación con diapositivas
Grabar
Revisar
Vista
Ayuda
¿Qué desea
Pegar
Portapapeles
Nueva diapositiva
Diapositivas
Fuente
Párrafo
Formas
Organizar
Estilos rápidos
Dibujo
Edición
Escherichia coli:
• Relacionado con contaminación fecal.
• En niños produce el Síndrome Urémico Hemolítico o SUH. La infección en el aparato digestivo produce sustancias tóxicas que destruyen los glóbulos rojos.
¿ = ?
Ing. Carlos Elías P.
9
Diapositiva 9 de 19
Español (Colombia)
Accesibilidad: es necesario investigar
Notas
Comentarios
65%
18°C Nublado
ESP
2:04 p. m.

ACTA N°

FECHA: 24-10-2022

HORA: 7:30 am - 9:30 am.

LUGAR: COMEDOR BUENA VISTA

TEMA: PLAN SANEAMIENTO BÁSICO

ASISTENTES: Manipuladoras

ORDEN DEL DÍA:

1. Asistencia
2. Capacitación
3. Resolución de dudad

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:

Capacitar al personal manipulador sobre el plan de saneamiento básico con el fin de dar cumplimiento

MATERIALES Y MÉTODOS:

*Video beam

*Computador

*Presentación

Powered by CamScanner

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA PEDAGÒGICA:

Se inicia preguntando si conocen el plan de saneamiento básico a lo cual la mayoría contesto que es un manual en el cual se indican todos los procesos de limpieza y cuidados que se deben tener con el agua y las plagas, posteriormente la nutricionista complementa explicando que son " medidas preventivas para el mejoramiento y preservación de las condiciones sanitarias, que disminuya sensiblemente el riesgo de contaminación de alimentos, mediante el uso de protocolos con instrucciones estrictas que describan con claridad los procedimientos empleados para controlar las actividades donde se puede presentar o los aspectos que inciden en la contaminación".

Luego se explican los 4 pilares fundamentales del plan de saneamiento:

1. LIMPIEZA YDESINFECCIÓN: Para este proceso se muestra una imagen en la cual se indica el proceso:



Powered by CamScanner

Luego se mencionan los casos en los cuales se deben realizar:

*lavado de frutas y verduras

*servicio de alimentación y utensilios (menaje, nevera, estantes, superficies, piso, paredes)

*rotulo de implementos de aseo

*cepillos de dientes

*superficies, pisos, baños.

2. CONTROL DE PLAGAS

Se explica control de plagas en cada área, y en caso de encontrar presenta de animales se debe informar inmediatamente a coordinación, para realizar el proceso de fumigación.

3. RESIDOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

Se explica que productos son orgánicos, inorgánicos, uso de colores y material depositar en las canecas. También se muestran formatos que se deben diligenciar y su importancia.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Se explica la importancia del uso de agua potable en las preparaciones de alimentos, así como la frecuencia del lavado de los tanques.

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO CORREA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo Correa C.C 1012365685 NUTRICIONISTA DIETISTA UNIVERSIDAD JAVERIANA

Anexos: _____

Elaboró: ___ CAROLINA GIRALDO CORREA

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

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

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 05/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 24-10-2022 | POBLACION OBJETO: Manipuladores | SERVICIO SOCIAL: Comedor

TEMA: Plan Saneamiento | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS:

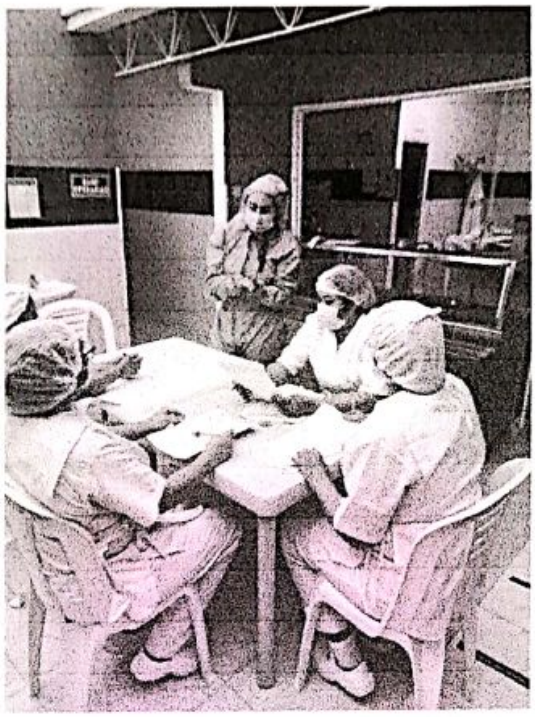
PROFESIONAL RESPONSABLE: Carolina Giraldo Correa | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricion

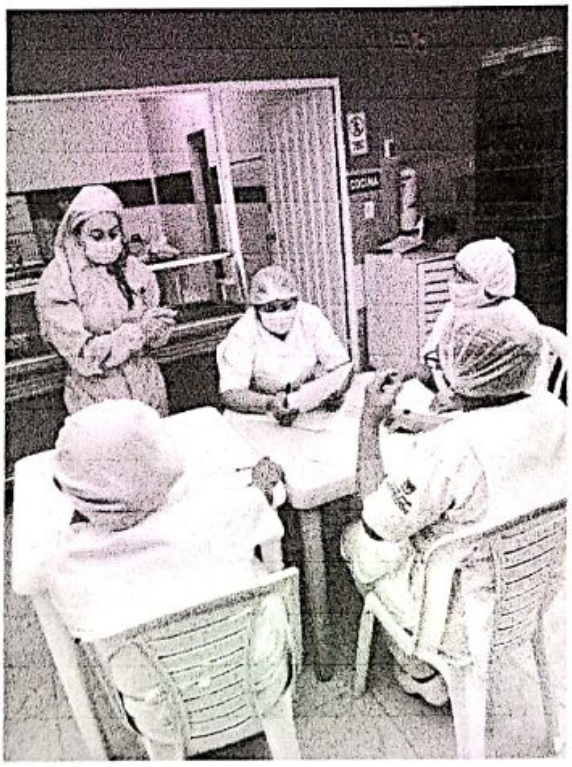
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SECUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Usaquen	CC	39783931	Rosa	Amelida	Triana	Estupiñan	53	X		Rosa Triana
2	Usaquen	CC	39787640	Felida	–	Duran	cristiano	51	X		Felida Duran C.
3	Usaquen	CC	64482440	Ruth		Gonzalez	Ramirez	44	X		Ruth G
4	Usaquen	CC	33208102	Yolvin	de Jesus	Hurtado	Garcia.	55	X		Yolvin Hurtado
5	Usaquen	CC	1012365695	Carolina		Giraldo	Correa	32	X		
6											
7	Usaquen	CC	1024584278	Cristian	Mauricio	Pineda	Espejo			X	
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1012365695
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD SANTIAGO

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN PLAN DE SANEMIENTO BÁSICO OCTUBRE 2022





Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 24-10-2022	TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Flavia de Jesus Hurtado Garcia		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	Plan de saniamiento Basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c) control de plagas d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad de los alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 b) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1.030.535.585
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	Plan de saneamiento Basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c) control de plagas d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad de los alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 b) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocia bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Cifuentes
C.C 1013656636
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 24-10-2022	TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Cristian Poveda.		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	Plan de saneamiento basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas X d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar que todo este en perfecto estado los alimentos y el aseo
Los programas del PSB son en total:	a) 3 X b) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente X d) Todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C 1[illegible]2865683
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019039000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	Plan ole saneamcenlo básico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad delos Alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 b) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 24-10-2022	TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ruth Gonzalez Ramirez		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	Plan de Saneamiento Básico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad de los alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 b) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C 1[illegible]3305685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2010038000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ruth Gonzalez Ramirez

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	Plan de Saneamiento Básico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad de los alimentos.
Los programas del PSB son en total:	a) 3 b) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
4	Si la respuesta es Si, cuales temas le interesan.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Cerón
C.C 1012355805
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 24-10-2022	TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Triana		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	plan de saneamiento Basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas d) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la Inocuidad de los alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 b) 7 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	a) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura c) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C 1014365685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019039099 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	plan de Saneamiento Basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas x) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad de los alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 x) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	x) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura x) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocia bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es Si, cuales temas le interesan.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Ospina
C.C 1012345678
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 24-10-2022	TEMA: PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO CORREA		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Felida Durán Cristiano		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	plan de saniamiento basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas (x) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la Inocuidad de los alimentos
Los programas del PSB son en total:	a) 3 (x) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	(x) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura (x) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1.020.805685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Felida Duran Cristiano

EQUIPO No:

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Las siglas PSB significa:	plan de Saneamiento basico
Corresponde a los programas del PSB	a) manejo de residuos sólidos y líquidos b) limpieza y desinfección c)control de plagas X) todas las anteriores
El objetivo del PSB es:	Garantizar la inocuidad de los alimentos.
Los programas del PSB son en total:	a) 3 X) 4 c) 5 d) 6
Por la contingecia covid 19 se implemento en el servicio:	X) Lavado de manos frecuente b) Toma de temperatura X) Uso de gel antibacterial frecuente d) Todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
4	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan.		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Vizcaya Arrieta
C.C 1.014265885
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

PLAN DE SANEAMIENTO.

COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA

Bogotá D.C. SEPTIEMBRE 2022

Contenido

1. Introducción 7
2. Propósito 7
3. Alcance 7
4. Implementación 7
5. Normograma 8
6. Plan de saneamiento de la *(Nombre de la unidad operativa)*. 10
8. INFORMACIÓN GENERAL 12
9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 13
9.1. INTRODUCCIÓN 13
9.2. OBJETIVO GENERAL 13
9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 13
9.4. Definiciones 13
9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES 18
9.5.1. Métodos de higienización 18
9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección 18
9.5.2. Métodos de limpieza 18
9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores 19
9.5.4. Técnicas de aseo para pisos 19
9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección 20
9.5.6. Desinfección 20
9.5.7. Clases de desinfectantes 20
9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química 20
9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como ..... desinfectante 21
9.5.10. Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección 23
9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa 24
9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios 26
9.5.13. Guía para limpieza y desinfección 27
9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. 44
9.6. PLAN DE CONTINGENCIA 45
9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN. 46
10.PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS 46
10.1. INTRODUCCIÓN 46
10.2. OBJETIVO GENERAL 46
10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 47
10.4. DEFINICIONES 47
10.5. MARCO TEÓRICO 51
10.6. PUNTO ECOLÓGICO. 52
10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES. 53
10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES. 54
10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS. 54
10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS 54
10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL. 55
10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD Y ACCIÓN AFIRMATIVA 56
10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS. 56
10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL. 57
10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN 57

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL) 58
10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS) 58
10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 59
10.12. RESIDUOS ESPECIALES. 59
10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS 60
10.14. PLAN DE CONTINGENCIA 63
10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS) 63
10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS) 63
10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS) 63
11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE 64
11.1. INTRODUCCIÓN 64
11.2. OBJETIVO GENERAL 64
11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS 64
11.4. ALCANCE 65
11.5. DEFINICIONES 65
11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA 66
11.6*1.‰SUMILISTRO DE AGUA PMTABLE ¡Error! Marcador no definido.11•
51.6.2. TQNQUES @E ALMACENAMIENTO DE AGUA POTAB

E ..... 67??
1 .6.3/ ACCIONES PARA EL LAVADO Y D SINFECCIÓn DEL TANQUE EN UNIDADES UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS!Y ÔQRCERIZADAS DE LA SDIS...... **¡Error! Marcador no definido.**
15.6.4. MANEJO DE AGUA AONTeNIDA EN GSTÁNQUE DE PISCINAS Y ESTRUCTUZAS SIMILARES. ..... ?? PAfEREF ^Toc8049• 1: \h **¡Error! Marcador no definido.**
11/6.5. GU-A PARA LA DISÔRIBUCAÓ

E @GUA 68
S HYPERLINK \l "_Toc80´9000" **11*6.6&** .....**ACCIONEC PARA EL MANTENIMIEFTO DE LOS PQRIFICADORES DE AVUA EN UNIDA@ES OPERATIVAS PROPYAR Y TDRCERI[AFAS DE LA SDYW**. ?? PAWEREB _Toc8049020 \h 68marzo 10, 2023
11.6*7. MANEJ_ ÒESIDÕO LÍQUIDOS ..... **¡Error! No se le ha dado un nombre al marcador.**
01.6.8¾IREG.....STRO DE VERPYMIEJTOW .....**¡Error! Marcador no definido.**U
11.6.9. PLAN DE GOÎTINGEN IA pAGEREF _Ôoc8049023!\h 10**¡Error! Marcador no definido.**
11.6.11. CAPACI ÁÃAÓ^ SEN[IBILI^ICIÓN ..... **¡Error! Marcador no definido.**
12. PROGR@MA DE CONTrOL @E LAGAQ ..... **¡Error! Marcador no definido.**
12.1. INtRODUAÃIÓN..... **¡Error! Marcador no definido.**
12.". OBJMTIVO GGNEÒAL 71
!2.3. NBJEUIVOS EsPECMF.....COS ¡Error! Marcador no definido.
12.4. FEFINICINNES..... **¡Error! Marcador no definido.**??
12.5. MARCO TeÓRICO ..... **¡Error! Marcador no definido.**
12.6. MEDIDAs`DE CONTP_L INTEGRAL!DE PLAGAS ¡Error! Marcador no definido.
12.6.1.)MEDIDAS PREVENTIVAÓ pARA LA IL PECCÉÓF DE`LA HEÒMETICIDAD DE0LA UNADAT OPERATIRA:)73
13

¶n2...... **ME IDAS PA A INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS** 73
12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO 73
12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO. 74
12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS. 74
12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS: 74
12.8. PLAN DE CONTINGENCIA 75
12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN 76

1. Introducción

La secretaria Distrital de Integración Social - SDIS cuenta con una oferta de servicios sociales en unidades operativas, distribuidas en las diferentes localidades de la ciudad, en las cuales se debe garantizar un ambiente adecuado y seguro en el total de sus áreas y dependencias donde se prestan dichos servicios.

Por lo anterior y en concordancia con la normatividad vigente, la SDIS elaboró el presente plan de saneamiento la cual es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual está diseñado para que sea adaptado e implementado en cada unidad operativa de acuerdo sus particularidades y necesidades, este documento, parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios que hacen parte de las unidades operativas, relacionadas o no con el servicio de alimentación y vinculando en la ejecución de los cuatro programas mencionados a todo el personal de la unidad operativa.

2. Propósito

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, aprovechamiento y conservación del recurso agua, prevención de la contaminación del aire y suelo, la integridad de funcionarios, contratis|aó, visitantes, usuarios y demás acvores del presente Plan de a~eamientg en el íaneêo seguro de los recidums peligroso{ y no peligbocos,"la sEguridal en el almacenamiento y icpoóición fij`l de0,os residuos generados por los pvocesos protios%de la Entidad y sus unidides Opera4ivas. Adiciolalmente se tendránàeo cugnua las nor}as de buenQs prácticas de manufactura que soj(exig!âles en loc äifere~tes"procesos qua`son lldvados a cqbo ej la entrugA de apoyos alimentarioq en lms servicios sociales de la SDIS.-

3. Alcanca

Este Plan establgce ef los cuatro"prograoas, lar normas y diSposiciones técnicas y ambientales, las cuale{ tienen como final)dad!ma~tener las tmfer%ntes áreas del **C_LE OR CGMUNITARIO Ö COCINA POPULAÒ BUE^A~HSTA** libres de posibles fïcos de contaminación e infestación y proporcionar 4n área dd tr!rajo limpia y segura; su"ùmplementagión pesmite establecer frecuengias en los 0rocesos de aplic`ciófdel plen de saneámiåNuo y contrël `are cada una de!las!acthvydadeÓ, definieodo a"los reSpolsables de cada proceso.

El alcance de este documento aplica para las unidades operativas de operación directa y en asociación. En el caso de las unidades operativas en asociación se estipulará la adopción del presente plan de saneamiento de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.

4. Implementación

COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA implementa este PLAN DE SANEAMIENTO y diligencia el FORMATO DECLARACIÓN DE COMPROMISO (FOR-PSS-072), el cual estará al alcance de todo aquel que lo requiera en medio magnético, articulando sus guías y actividades de acuerdo con las necesidades de la unidad operativa; así como la adopción de elementos de gestión

de cada uno de los cuatro programas específicos, de tal forma que se cumpla con la normatividad sanitaria vigente en los servicios sociales que se prestan a la comunidad.

El formato de declaración de compromiso es de obligatorio cumplimiento y debe ser escaneado y enviado al subdirector técnico de nivel local o central según corresponda, los operadores en asociación deberán realizar el envío los primeros quince días de inicio de operación, para los servicios de operación directa, el formato deberá ser enviado la primera semana del mes de febrero cada año y actualizado cuando sea requerido.

5. Normograma

A continuación, se hace referencia a la base legal (leyes, decretos, resoluciones y normas) que hace parte integral para el desarrollo del presente plan de saneamiento.

LEYES AGUA POTABLE Y SANEAMIENTO

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

Decretos agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Decreto 1541 de 1978, Modificado por Decreto 2858 de 1981	Otorgamiento de concesiones y vertimientos.	Decreto 4741 de 2005	Prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.
Decreto 1594 de 1984	Usos del agua y residuos líquidos, Normas de vertimientos de residuos líquidos.	Decreto 2981 de 2013	Por el cual se reglamenta la prestación del servicio público de aseo.
Decreto 1575 de 2007	Establece el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano.	Decreto 400 de 2004	Por el cual se impulsa el aprovechamiento eficiente de los residuos sólidos producidos en las entidades distritales.
Decreto 302 de 2000	Reglamenta la Ley 142 de 1994,	Decreto 351 DE 2014	Por el cual se reglamenta la gestión integral de los residuos generados en la atención en salud y otras actividades.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
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.		

Resoluciones, acuerdos, directivas y circulares de agua potable y saneamiento

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
Circular 2112 del 2016	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	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 052 de 2013	Establece el Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS	Resolución 2674 de 2013	Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
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.	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.
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.	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.

NORMA	TEMA	NORMA	TEMA
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.	Acuerdo 114 de 2003	Por el cual se impulsa en las entidades distritales, el aprovechamiento eficiente de residuos sólidos.
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.		

Norma técnica colombiana

NORMA	TEMA
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.

6. Plan de saneamiento del COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA

Teniendo en cuenta la Resolución N° 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, en su capítulo VI artículo 26, el plan de saneamiento debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas estructurantes, los cuales se establecen en el desarrollo del presente Plan:

a) Programa de limpieza y desinfección.
b) Programa de desechos sólidos.
c) Programa de control de plagas.
d) Programa de abastecimiento o suministro de agua potable.

Para cada uno de los programas se estableció el siguiente contenido:

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.

El documento contiene una introducción general en donde se describan aspectos relacionados con la unidad operativa como ubicación, año de apertura, población atendida, reseña histórica de la unidad operativa y descripción de cada una de las áreas.

7. Responsables

La Dirección de Territorial será el área encargada de liderar el proceso de actualización del documento Guía plan de saneamiento con las áreas responsables.

A continuación, se referencian las áreas responsables de la socialización del documento Guía plan de saneamiento al personal de las unidades operativas de operación Subdirecciones locales de cada uno de los programas que lo conforman:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	
Desechos sólidos	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Gestión Ambiental
Control de plagas	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico
Abastecimiento o suministro de agua potable	Subdirección Administrativa y Financiera – Área de Apoyo Logístico- Área de Gestión Ambiental - Subdirección de Plantas Físicas

Para el acompañamiento de los diferentes programas los responsables son:

PROGRAMA	RESPONSABLE
Limpieza y desinfección	Profesionales en Nutrición, Enfermería e ingeniería de alimentos o profesional asignado.
Desechos sólidos	Gestor ambiental
Control de plagas	Referente administrativo
Abastecimiento o suministro de agua potable	Referente administrativo

La responsabilidad de gestionar oportunamente los seguimientos, acompañamientos y acciones de mejora para garantizar la implementación del plan de saneamiento es del responsable o Coordinador de la Unidad Operativa.

El operador asociado o contratista será el responsable de la capacitación del plan de saneamiento a todo el personal a su cargo.

El documento implementado del plan de saneamiento de las unidades operativas y los formatos que hacen parte integral del mismo, deberán reposar en la unidad operativa de acuerdo a lo definido por el área encargada del sistema integrado de gestión.

8. INFORMACIÓN GENERAL

Tabla No.1 Información general del servicio social.

Nombre de la Unidad Operativa	**COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA**
Coordinador / Responsable de la Unidad Operativa	FRANCIA ELENA CASTAÑEDA
Servicio prestado:	SERVICIO DE COMEDOR
Dirección	CALLE 192 No. 5C - 24
Teléfono	5268725
Localidad	USAQUEN
Empresa y/o responsable de aseo	PROMOAMBIENTAL
Empresa y/o responsable de cocina	ASOINCO
Cobertura	400
Número de funcionarios	3
Número de personal de servicios Manipulación de Alimentos Aseo	5
Total, personas en la Unidad Operativa	8

9. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

9.1. INTRODUCCIÓN

Para garantizar que en la unidad operativa **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA** 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 **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA** y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

9.2. OBJETIVO GENERAL

Garantizar que en la unidad operativa **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA** todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

9.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
- Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

9.4. Definiciones

- **Agentes desinfectantes**: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

- **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- **Bacteria**microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades[2].son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

- **Biguanidas poliméricas**: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.[3]

- **Brote**: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo. [4]

- **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.[5]

- **Cloro y sus derivados**: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- **Concepto sanitario**: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen,

---

[1] Resolución 2674/2013, de 22 de julio, Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Ministerio de Salud y Protección Social.

[2] Tomadodo de: http://dle.rae.es/srv/search?m=30&w=bacteria

[3] http://www.bioquimat.com/producto/desinfectante-y-sanitizante-con-base-en-biguanida/

[4] Tomado de: http://www.isciii.es/ISCIII/es/contenidos/fd-servicios-cientifico-tecnicos/fd-vigilancias-alertas/fd-brotes/fd-procedimientos/definicion-brote.shtml

[5] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018.

envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada[6].

- **Contaminación**: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- **Contaminación cruzada**: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- **Contaminación física**: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

- **Contaminación química**: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- **Contaminación biológica**: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

- **Desinfección**: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.[7]

- **Desinfectante**: agente químico que disminuye la carga microbiana.

- **Detergente**: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

- **Enjuague**: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

- **Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad**: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.

[6] Ibid.

[7] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

- **Guía**: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.

- **Haragán**: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).

- **Higienización**: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.[8]

- **Infección**: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas[9].

- **Inocuidad de los alimentos**: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.[10]

- **Limpieza**: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.[11]

- **Medidor**: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cenóticos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares[12].

---

[8] Adaptado de: Protocolo de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos –ETA- INS

[9] Dr. Jorge Antonio Amézquita Landeros, Dr. José Luis Jiménez Corona (29-ago-2011). «Capítulo8: Infección en cirugía». En Dr. Jesús Tápia Jurado; Dr.Abel Archundia García; Dr. Wulfrano Antonio Reyes Arellano. *Introducción a la cirugía*. México: McGraw-Hill (publicado el 20-sep-2011). pp. 119-134. ISBN 978-607-02-2469-0.

[10] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[11] Ibid.

[12] Tomado de: https://www.ecured.cu/Microorganismo

- **pH**: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones.[2] La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.[13]

- **Producto químico**: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.

- **Proveedor**: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.

- **Registro sanitario**: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.[14]

- **Registro sanitario (productos de aseo)**: es el acto administrativo expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), por el cual se autoriza previamente a una persona natural o jurídica, para producir, comercializar, importar, exportar, envasar, procesar y/o expender un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico.

- **Seguridad**: es la característica de un producto de aseo, higiene y limpieza de uso doméstico que permite su uso sin posibilidades de causar efectos tóxicos.

- **Sustancia peligrosa:** Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.[15]

- **Taller**: Lugar o espacio en donde varias personas trabajan cooperativamente para hacer o reparar algo, lugar donde se aprende haciendo junto con otros.[16]

- **Toxicidad**: Capacidad intrínseca que posee un agente químico de producir efectos adversos sobre un órgano.[17]

- **Trampa de grasa**: es un receptáculo ubicado entre las líneas de desagüe de la fuente o punto generador del residuo líquido y las alcantarillas, esta permite la separación y recolección de grasas y aceites del agua usada y evita que estos materiales ingresen a la red de alcantarillado

---

[13] López, Raymond Chang, Kenneth A. Goldsby ; revisión técnica, Rodolfo Álvarez Manzo, Silvia Ponce (2013). *Química* (11a. ed. edición). México; Madrid [etc.]: MacGraw-Hill. ISBN 978-607-15-0928-4.

[14] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[15] Resolución 2674 de 2013. Op. Cit. 2018

[16] Tomado de:
http://acreditacion.unillanos.edu.co/CapDocentes/contenidos/NESTOR%20BRAVO/Segunda%20Sesion/Concepto_taller.pdf

[17] Tomado de: http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo1/33.pdf

público.[18]es una caja con compartimientos, por la cual transita el agua residual de las cocinas, fabricadas en acero inoxidable u otro material lavable con alta resistencia a la corrosión, utilizada para separar los desechos sólidos y las grasas de las aguas residuales.

9.5. MÉTODOS, ACTIVIDADES, GUÍAS Y/O ACCIONES

A continuación, se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA** para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

9.5.1. Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

9.5.1.1. Actividades para la limpieza y desinfección

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

9.5.2. Métodos de limpieza

Las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

[18] Tomado de: http://hidroplayas.gob.ec/leydetransparencia/trampasdegrasa.pdf

- Métodos físicos: es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- Métodos manuales: esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
- Limpieza in situ: es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

9.5.3. Agentes de limpieza o limpiadores

Son aquellos que se emplean para retirar la suciedad. Los detergentes tienen la propiedad de modificar las propiedades físicas y químicas del agua en forma que ésta pueda penetrar, desalojar y arrastrar residuos que se endurecen sobre las superficies.

El detergente ideal debe tener las siguientes propiedades:

- Biodegradable
- Inodoro
- Acción emulsionante de la grasa
- Soluble en agua
- No corrosivo
- Estable durante el almacenamiento
- Fácil de dosificar
- No tóxico en el uso indicado
- Fácil eliminación por enjuague

Así mismo, debe tener las siguientes funciones:

- Separar las suciedades
- Disminuir la tensión superficial
- Destrucción final de grasas

9.5.4. Técnicas de aseo para pisos

Técnica de arrastre: consiste siempre en limpiar en un solo sentido, evitando repetir el paso del paño varias veces por el mismo sitio. Es importante limpiar muy bien los imperfectos y grietas en las cuales se puede acumular suciedad.

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.

9.5.5. Factores que influyen sobre los resultados de la desinfección

- Carga microbiana
- Concentración del agente desinfectante
- Materia orgánica
- Duración de la acción germicida
- Temperatura del agua
- Humedad
- pH

9.5.6. Desinfección

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

9.5.7. Clases de desinfectantes

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

9.5.8. Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

- Inactividad debida a la suciedad: la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
- Temperatura de la solución: por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
- Tiempo: todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
- Dilución: la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.

- Estabilidad: la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

9.5.9. Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.

Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

- Concentración para uso industrial: 13%
- Concentración para uso doméstico: 5,25%

La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios, equipos y menaje portable.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión

Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, , canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Tapete de desinfección	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión

*****Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

Nota 1: Para tomar la medida del desinfectante se deben utilizar vasos medidores y/o probetas y/o tubos falcón. No se permiten elementos medidores que no garanticen exactitud en la toma del desinfectante.

Nota 2: Cuando se efectué el re-envase del desinfectante, éste deberá contener una etiqueta que identifiqué el producto según la NTC5465, a su vez NO podrá ser re-envasado en envases plásticos que hayan sido utilizados anteriormente en alimentos o bebidas. Así mismo el rotulo debe contener información referente a los riesgos del producto para la salud. Tener en cuenta que no todos los envases contienen exactamente un litro. Adicionalmente se debe tener en cuenta que el re-envase debe efectuarse en recipientes opacos, debido a que estos productos se inactivan con la luz solar.

Nota 3: Todo proceso en el que se utilice agua caliente, previo al vertimiento de estas aguas a los sistemas de alcantarillado deberán someterse a un tiempo de reposo para enfriamiento.

Las ppm utilizadas para la preparación de la solución desinfectante son las siguientes:

- Alimentos (frutas y verduras), bolsas de leche, empaques de lácteos, bolsas de pulpa de frutas, enlatados, empaques de embutidos: 50 ppm
- Sabanas – cobijas – fundas: 100 ppm
- Utensilios y equipos, juguetes plásticos, ambiente, puertas y ventanas: 150 ppm
- Superficies, juguetes de peluche, colchonetas, uniforme (peto plástico y botas), cepilleros y protectores de cepillos de dientes: 200 ppm
- Puntos ecológicos, paredes, techos y pisos: 300 ppm
- Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y trampas de grasa, mallas y anjeos, baños, área lava-colas, implementos de aseo:400ppm.

9.5.10. elementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo con la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

Los elementos para realizar la limpieza y desinfección deben higienizarse y almacenarse por separado, éstos pueden ser ubicados en la misma área siempre y cuando se cumpla con las condiciones anteriormente mencionadas. Es necesario usar un perchero o elemento que haga sus veces, de manera que siempre permanezcan en su sitio y organizados. No se permite el lavado y la ubicación de elementos de aseo en área de preparación ni en el área de almacenamiento de alimentos

Se recomiendan las gafas de seguridad, tapabocas, otros elementos de protección personal contra salpicaduras o irritaciones de las vías respiratorias, teniendo en cuenta que el hipoclorito de sodio es una sustancia corrosiva e irritante. En todo caso se deberá dar cumplimiento a las fichas de seguridad del producto y a las indicaciones de seguridad.

En caso de presentarse derrame de fluidos corporales con presencia de sangre o sangre, deberá dársele manejo como residuo de alto riesgo, se usarán elementos con código de color rojo y se dispondrán en una caneca de pedal con tapa hermética y bolsa de color verde cerrada y rotulada de la siguiente manera: “RESIDUOS NO APROVECHABLES”.

9.5.11. Manejo de productos químicos dentro de la unidad operativa

- Identificar que los insumos para el aseo se encuentren debidamente sellados y cumplan con requisitos mínimos de rotulado como nombre del producto, registro de lote, cantidad, fecha de fabricación y fecha de vencimiento (según NTC 5465).
- Todo producto químico que sea utilizado en la unidad operativa deberá contar con la ficha técnica y de seguridad o impresa en un lugar accesible; la cual deberá ser divulgada a todo el personal que manipule y tenga contacto con estos productos y tener constancia de esta divulgación.
- Clasificar los insumos por sus características, teniendo en cuenta las indicaciones de almacenamiento establecida en la hoja de seguridad o ficha técnica, que debe entregar el proveedor. Garantizando la publicación de la matriz de compatibilidad de los productos en un lugar visible.
- Dar cumplimiento a la Resolución 2400 de 1979.
- Los insumos se deben almacenar sobre estibas, por grupos y sus etiquetas a la vista.
- Mantener una adecuada rotación del stock de insumos de aseo. Rotación de acuerdo al método primeros en entrar, primeros en salir (PEPS).
- Verificar que los aspersores de re-envase se encuentren limpios, desinfectados y rotulados. La rotulación de los aspersores debe contener los siguientes aspectos: Indicación de uso, porcentaje de hipoclorito y fecha de preparación.

Lavado de Manos

Las manos son el vehículo principal para los microorganismos, lo que puede afectar la calidad del alimento.

El siguiente procedimiento debe realizarse cada vez que cambie de actividad, los pasos son:



Fuente: OMS. 2017.

9.5.12. Identificación de áreas, instalaciones, maquinaria, equipos y utensilios

La unidad operativa **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA realiza** un inventario de todas las instalaciones y equipos conforme a la información contenida en la Tabla No. 3; para facilitar la adopción del plan. El inventario se ha realizado por áreas, espacios, especificando instalaciones, equipos y utensilios. Cada elemento inventariado tiene una guía de limpieza y desinfección asociado.

La aplicación del inventario de áreas y espacios es conjunta con un profesional de nutrición y salubridad acorde con el área que corresponda y el responsable de la unidad operativa.

Tabla No. 3 Inventario de áreas y espacios.

ZONAS DE ALIMENTOS			
Son los lugares donde existe tránsito de alimentos crudos o preparados.			
Área	**Instalaciones**	**equipos**	**Utensilios**
Preparación, servido y distribución de alimentos	Paredes	Licuadora	Utensilios de cocina
	Pisos	Nevera	
	Techo Lámparas	Congelador	Canecas de cocina
	Puerta	Báscula - gramera	Menaje
	Ventanas	Termómetros	
		Estufa	
Salón comedor	Paredes	Mesas	Bandejas de plástico
	Pisos	Sillas	
	Techo		
	Puerta		
	Ventanas		
Almacenamiento de alimentos	Pisos	Estantes	Recipientes para almacenamiento de alimentos Canastillas Canecas
	Paredes	Estibas	
	Techo	Báscula	
	Ventanas		
	Puerta		
	Abarrotes		

OTRAS ZONAS O AREAS		
Área	**Instalaciones**	**Maquinaria, equipos o elementos**
Área administrativa	Paredes	Muebles
		Pesa personas
		Tallímetro
	Pisos	Mesas
	Techo	Sillas
	Lámparas	Estantes
		Equipos de computo
		Impresoras
Baños	Paredes	Canecas
	Pisos	Dispensadores
	Techo	Espejos
	Lámparas	
	Puertas	
	Ventanas	
	Sanitarios	
	Lavamanos	
Vestieres	Paredes	
	Pisos	Casilleros
	Techos	Espejos
	Lámparas	Sillas
	Ventanas	

A partir de los inventarios de las áreas, instalaciones, maquinaria-equipos y utensilios se han desarrollado las guías de actuación para la correcta limpieza y desinfección de la unidad operativa.

9.5.13. Guía para limpieza y desinfección

La distribución de espacios y equipos en el servicio del **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA** aseguran realizar la correcta limpieza y desinfección en todas las áreas de la unidad operativa, para tal fin en la tabla No.4 se presenta la frecuencia, implementos, actividades y responsables.

Tabla No. 4 Guía de limpieza y desinfección

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Pisos en general del comedor	Limpieza	Diariamente	Balde Escoba y/o escoba-cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color verde, amarillo, rojo y negro según corresponda al área de limpieza, ya sea Verde: salón comedor y áreas comunes. Amarillo: Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos Rojo: baños Negro: almacenamiento temporal residuos.	Humedezca el piso para realizar un barrido en húmedo, con el propósito de evitar la generación de una nube de polvo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con la escoba-cepillo y/o escoba (este implemento debe estar limpio). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien realizada de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos para permitir que el detergente actúe). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Después del enjuague observar detenidamente el lugar que se limpió para verificar que haya sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con detergente hasta que quede completamente limpio.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Balde Escoba y/o Escoba-cepillo Desinfectante (ver hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No. 2). Agua. Aspersor Guantes de caucho.	Verifique que el piso esté limpio. Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica Aplique esta solución en el piso con ayuda de la escoba-cepillo y/o escoba de manera directa o por aspersión con la ayuda del aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Por último, enjuague el piso para remover el desinfectante.	
Paredes,	Limpieza	Semanalmente	Balde Cepillo y/o Escoba –	Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha	Personal

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
techos, ventanas y puertas		Nota: los techos 1 vez al año.	cepillo Detergente Limpia ventanas. (En caso de que se use) Agua Guantes de caucho.	técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente aplicada por un tiempo corto (5 minutos) para permitir que este actúe. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza). Nota: los techos cada tres meses.	Balde Desinfectante Agua. Guantes de caucho, según corresponda al área de limpieza Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda del medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución de manera directa con un cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso) o con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante.	
Equipos y elementos (Incluye pesa personas, tallímetro mesas, sillas, estantes, andaderas, entre otros.)	Limpieza de la pesa personas y el tallímetro	Antes y después de usarlo para las medidas antropométricas con cada uno de los usuarios	Alcohol y toallas desechables	Se realiza aspersión con alcohol para cada toma y se realiza la limpieza con toalla desechable	Coordinador o nutricionista del operador
	Desinfección de la pesa personas y el tallímetro	Antes y después de usarlo para las medidas antropométricas con cada uno de los usuarios (Después del proceso de limpieza).	Alcohol y toallas desechables	Se realiza aspersión con alcohol para cada toma se deja secar al aire libre	Coordinador o nutricionista del operador

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Limpieza	Diariamente (mesas, sillas)	Bayetilla Aspersor Guantes de caucho.	Humedezca con un aspersor. Con la bayetilla limpia retire la suciedad visible y limpie las superficies. Cuando se requiera, la limpieza se realizará de acuerdo con lo establecido para limpieza semanal.	Personal manipulador de alimentos.
	Limpieza	Semanalmente (Estantes, andaderas)	Bayetilla Paño abrasivo tipo sabra Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho Aspersor	Humedezca con un aspersor. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Aplique la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las superficies, eliminando toda la suciedad adherida. Deje la solución detergente actuar por 2 minutos. Enjuague con suficiente agua potable o retire el detergente con la bayetilla, asegurándose que todo el detergente se elimine.	
	Desinfección	Semanalmente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Bayetilla Desinfectante Agua Guantes de caucho y Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las superficies con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague o limpie para eliminar el desinfectante.	
Guantes de caucho	Limpieza	Diario	Agua Detergente biodegradable Balde	Preparar la solución de agua jabonosa, sumergir los guantes durante 1 o 2 minutos. Enjuagar por ambos lados con agua potable. Dejar secar.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diario (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

AREAS Y ELEMENTOS EN GENERAL DE LAS UNIDADES OPERATIVAS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Estibas y canastillas	Limpieza	Semanalmente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo	Humedezca los elementos con agua. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de Hoja de seguridad y/o ficha técnica. Adicione a los elementos la solución jabonosa, cepillando vigorosamente. Deje actuar por 2 minutos y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Semanalmente	Desinfectante. Aspersor. Guantes de caucho del color amarillo	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón–y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar todas las superficies. Dejar actuar la solución desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Mesones y Superficies	Limpieza	Diariamente	Balde Cepillo Detergente biodegradable Agua Guantes de amarillo o verde según corresponda	Humedezca los mesones o superficies Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue los mesones fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje actuar la solución detergente por 2 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante. Agua. Guantes de caucho del color amarillo o verde según corresponda Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en los mesones con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	
Utensilios y menaje portable	Limpieza	Diariamente	Esponjilla Jabón lava loza biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo**.**	Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto No 1. Retire los restos de comida de los utensilios. Sumerja los utensilios en la solución detergente dentro del lavaplatos. Deje la solución detergente actuar por 5 minutos. Restriegue con la ayuda de un paño abrasivo tipo sabra los utensilios. Enjugue con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. Restriegue y enjuague hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo Recipiente Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Sumerja los utensilios y menaje dentro de la solución desinfectante. Deje la solución actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para remover el desinfectante Deje secar al aire los utensilios y menaje. (dentro del área de preparación de alimentos). Deje actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuague.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Nevera y congeladores	Limpieza	Semanal	Esponjilla Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo	Desocupe y desconecte la nevera. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto Retire los restos de alimentos. Humedezca el interior de la nevera y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos..
	Desinfección	Semanal (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y la ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para remover el desinfectante. Dejar secar. Conecte nuevamente la nevera.	
Licuadora(s)	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra Detergente biodegradable Recipiente Guantes de caucho del color amarillo	Desconecte la licuadora. Para la licuadora separe las cuchillas del vaso con precaución. Para el caso del termo desocupe y deje enfriar. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con precaución con el paño abrasivo tipo sabra. Para el termo use escobilla en forma cilíndrica de color claro. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2. Enjuague para eliminar el desinfectante. Dejar secar.	
Estufas.	Limpieza	Diariamente cada vez que se utilice.	Paño abrasivo tipo sabra. Cepillo Detergente biodegradable Balde Guantes de caucho del color amarillo Agua Desengrasante	Cierre las llaves de conexión al gas. Retire todas las piezas del equipo Retire con un paño los restos de alimentos. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Humedezca y restriegue con la esponjilla. Deje la solución detergente actuar por cinco minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine. En caso de que se requiera desengrasante aplicar según indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica, para lograr una limpieza de la suciedad y grasas difíciles de remover con un detergente biodegradable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente cada vez que se utilice. (Después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo Aspersor.	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Abarrotes	Limpieza	Apenas llega el producto se realiza inmediatamente limpieza a través de aspersión debido al COVID-19 y así para todos los productos que llegan tanto alimentos como productos de aseo. Al momento de almacenar o cada vez que sea necesario	Agua. Balde. Guantes de caucho del color amarillo Toalla de tela de color claro	Humedecer la toalla y pasarla sobre el empaque primario del producto, de manera que se eliminen residuos o polvo que pudieran contener.	Personal manipulador de alimentos.
Huevos	Limpieza	Al momento de la preparación	Agua potable, Guantes de caucho del color amarillo	Los huevos deben lavarse uno a uno con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
Bolsas de Leche, Empaques de Lácteos, Bolsas de Pulpa de Frutas y enlatados.	Limpieza	Inmediatamente después de que se recibe y al Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Las bolsas de leche, pulpas de frutas y empaques de los lácteos, deben lavarse con agua potable. Para las latas retire la etiqueta antes de lavar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Empaque de Carnes	Limpieza	Inmediatamente después de que se recibe y al Momento de su uso	Agua, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Los empaques de carnes deben lavarse con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Momento de su uso. (Después del proceso de limpieza).	Agua, Desinfectante, Guantes de caucho del color amarillo Balde.	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir estos productos en la solución desinfectante. Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	
Frutas y/o verduras	Limpieza	Inmediatamente después de que se recibe y al Momento de su uso	Recipiente Guantes de caucho del color amarillo	Lávelas con abundante agua hasta retirar toda la tierra, polvo o sustancia extraña adherida a la piel. Las frutas blandas (enlistadas en la tabla No. 2.) deben ser lavadas cuidadosamente para no destruir la fruta.	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Recipiente Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo	Preparar la solución desinfectante con la ayuda del medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Sumergir en solución desinfectante y dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No. 2. Enjuagar con abundante agua hasta retirar todo residuo de desinfectante. Realizar el proceso de forma cuidadosa con las frutas blandas.	
Canecas Servicio de alimentación	Limpieza	Diaria	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color amarillo Balde	Preparar la solución jabonosa de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para limpiar con la solución restregando vigorosamente. Dejar actuar y enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diaria (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color amarillo Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable. Al final de las labores, las canecas se dejan lavadas y desinfectadas y ubicadas en cada una de las áreas del servicio de alimentación, para su utilización al día siguiente.	
Tapete de desinfección zapatos	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color amarillo verde rojo Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color amarillo verde rojo y negro según corresponda Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Implementos de Aseo	Limpieza	Diariamente	Detergente biodegradable Agua Guantes de caucho del color amarillo verde rojo y negro según corresponda Balde	Preparar la solución jabonosa. Aplicar al elemento de aseo la solución jabonosa de manera uniforme Enjuagar con abundante agua	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color amarillo verde rojo y negro según corresponda Balde	Preparar la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y de acuerdo a la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuagar con agua potable.	
Ambiente de las áreas en general	Desinfección	Diariamente	Desinfectante Agua Guantes de caucho del color amarillo verde rojo y negro según corresponda Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor. Aplique por medio de aspersión la solución desinfectante al ambiente (conforme a la recomendación de acuerdo a la ficha técnica, de tal forma que todas las áreas queden desinfectadas. Este procedimiento no debe realizarse cuando estén presentes los participantes de los servicios sociales.	Personal manipulador de alimentos.
Extractores de aire y anjeos	Limpieza	Mensualmente	Esponjilla Cepillo Detergente Guantes de caucho del color amarillo rojo y verde según corresponda Agua Desengrasante	Mantenga apagado el extractor. Si es posible retire el angeo. Prepare la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Prepare la solución desengrasante que se va a usar conforme a las indicaciones de la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique la solución desengrasante y deje actuar por 10 minutos, luego aplique la solución con detergente, restregar con cepillo y/o esponjilla. Dejar en inmersión el angeo o aplicar por aspersión el desengrasante, deje actuar por 10 minutos, aplicar solución de detergente, restregar con esponjilla o cepillo. Enjuagar con suficiente agua potable.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Mensualmente	Desinfectante	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la	

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
		(después del proceso de limpieza).	Agua. Guantes de caucho del color amarillo rojo y verde según corresponda Aspersor.	probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique el desinfectante con el aspersor al extractor. Deje en inmersión el angeo con la solución desinfectante o aplique por aspersión. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No2 Enjuague para eliminar el desinfectante. Deje secar al aire.	
Mesas y sillas.	Limpieza	Diariamente	Cepillo Detergente biodegradable Balde Agua Guantes de caucho del color amarillo y verde según corresponda Aspersor	Humedezca las mesas y sillas con un aspersor. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo de mano de cerdas suaves o paños abrasivos tipo sabra. Restriegue las mesas y sillas, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución detergente actuar por dos minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se elimine.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color amarillo y verde según corresponda Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la ficha técnica del producto Aplique esta solución en las mesas y sillas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague para eliminar el desinfectante.	

CUARTO DE ALMACENAMIENTO DE RESIDUOS SÓLIDOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Limpieza	Dos veces a la	Detergente	Recoja y disponga de los residuos o cualquier otro desecho que esté	Manipuladores de

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Cuarto de Almacenamiento de residuos sólidos		semana	biodegradable, Agua, Atomiz con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. ador Balde Escoba, Guantes de caucho del color negro. Cepillo y/o escoba - cepillo Detergente	presente en el área. Humedezca con un atomizador todas las áreas del cuarto de almacenamiento de residuos. Preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica del producto. Esparcir la solución detergente con el cepillo y/o escoba-cepillo (este implemento debe estar limpio). Restriegue las superficies fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Muchas veces esta suciedad no es muy visible, por esta razón la limpieza debe ser muy bien hecha de modo que todo quede completamente limpio. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo de 3 a 5 minutos. Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva.	alimentos.
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario. (Después del proceso de limpieza).	Balde Cepillo Desinfectante Agua. Guantes de caucho del color negro. Aspersor	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar con el aspersor en todas las superficies o aplicar de manera directa. Dejar actuar el desinfectante el tiempo estipulado en la tabla No 2 y enjuagar.	
Canecas	Limpieza	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario	Detergente Agua Cepillo Guantes de caucho del color negro	Preparar la solución jabonosa de acuerdo con la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Utilizar cepillo para lavar con la solución restregando vigorosamente. Enjuagar con agua potable.	Personal manipulador de alimentos.

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN – COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
	Desinfección	Tres veces en la semana o cada vez que sea necesario (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Guantes de caucho del color negro Balde	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplicar directamente de la solución desinfectante Dejar actuar por el tiempo establecido en la tabla No 2 y enjuagar con agua potable.	

BAÑOS					
AREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Baño Lavamanos Espejos Sanitarios	Limpieza	Diario Cada vez que sea necesario	Detergente Agua, Atomizador, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo Balde Implementos de aseo exclusivos-esponjas y cepillos.	Retirar los residuos de la papelera. Humedezca el piso, barrer en húmedo para reducir la nube de polvo. Preparar la solución detergente. Lavar los lavamanos y enjuagar. Lavar el inodoro y enjuagar. Aplicar la solución detergente, restregar el piso y enjuagar hasta retirar el detergente. Secar el piso con el trapero	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Diariamente (después del proceso de limpieza).	Desinfectante Agua Aspersor. Guantes de caucho del color rojo	Dosificar el desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Atomizar para humedecer con el desinfectante todas las superficies, Dejar actuar el desinfectante y enjuagar.	

Canecas de pedal	Limpieza	2 veces en la semana	Detergente biodegradable (ver ficha técnica No 1) Agua, Escoba, Cepillo, Guantes de caucho del color rojo, amarillo según corresponda Balde	De acuerdo con la ruta de recolección interna es obligación cambiar la bolsa en cada proceso (Prohibido despapelar) Preparar la solución detergente según ficha técnica Restregar y enjuagar para retirar los residuos adheridos. Aplicar la solución detergente, restregar y enjuagar hasta retirar el detergente.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	2 veces en la semana (después del proceso de limpieza).	Desinfectante (ver ficha técnica No 2). Agua. Aspersor. Guantes de caucho del color rojo y amarillo según corresponda	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en toda la superficie con el aspersor hasta saturarla. Dejar actuar el desinfectante por el tiempo establecido en la tabla No 2 Enjuague con suficiente agua potable.	
Paredes, techos, ventanas y puertas.	Limpieza	Mensualmente	Balde, escoba-cepillo, Detergente Agua, gafas de seguridad, Guantes de caucho del color amarillo verde rojo y negro según corresponda al área.	Humedezca las superficies a limpiar; preparar la solución de detergente que se va a usar conforme a las indicaciones de la ficha técnica. Esparcir la solución detergente con un cepillo (este implemento debe estar limpio y solo para este uso). Restriegue la superficie fuertemente, eliminando toda la suciedad adherida posible. Deje la solución de detergente aplicada por un tiempo corto para permitir que el detergente actúe (entre 3 y 5 minutos). Enjuagar con suficiente agua potable asegurándose que todo el detergente se remueva de la superficie.	Personal manipulador de alimentos.
	Desinfección	Mensualmente (después del proceso de limpieza).	Balde, escoba-cepillo, Desinfectante Agua, Gafas de seguridad, Guantes de caucho del color amarillo verde rojo y negro según corresponda al área.,	Prepare la solución desinfectante con la ayuda de la probeta, tubo falcón y/o vaso medidor y según la hoja de datos de seguridad y ficha técnica del producto. Aplique esta solución en techos, paredes, ventanas y puertas con el aspersor hasta saturar las superficies. Deje actuar la solución por el tiempo establecido. Enjuague para eliminar el desinfectante.	

			Aspersor		

ZONA DE ALMACENAMIENTO DE DOCUMENTOS					
ÁREA	**ITEM**	**FRECUENCIA**	**IMPLEMENTOS**	**GUÍA**	**RESPONSABLE**
Archivo	Limpieza	Semanal	Bayetillas Tapabocas Guantes	*Antes de adelantar cualquier acción de limpieza y desinfección en área de administrativas donde se encuentre archivo, es importante aclarar que no se deben adelantar INTERVENCIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, ni aplicar productos directamente sobre el material documental.* Con la bayetilla seca limpie las superficies de las carpetas o cajas que contiene la documentación.	Personal manipulador de alimentos.

Los cepillos, paños e implementos utilizados para la limpieza serán lavados y desinfectados periódicamente. Así mismo para evitar contaminación cruzada no se deben utilizar los mismos implementos de limpieza para todas las zonas o equipos.

El horario de limpieza y desinfección debe planearse para evitar que se realicen al mismo tiempo que se preparan los alimentos o momentos en que se suministra alimentos que represente un riesgo para los participantes.

En caso dado que la unidad operativa presente un brote viral debe seguir las recomendaciones dadas por Secretaria Distrital de Salud frente al manejo y dosificación del desinfectante. Las unidades operativas asociadas dentro del marco contractual deben asumir la limpieza, desinfección y mantenimiento de las campanas extractoras, trampas de grasa y de todas las áreas.

Como parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento de los Formatos Lista de verificación de limpieza, desinfección y acciones correctivas (FOR-PSS-068) y Seguimiento a soluciones desinfectantes (FOR-PSS-065). Los cuales se encuentran en el sistema integrado de gestión.

9.5.14. HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LOS PRODUCTOS Y FICHAS TÉCNICAS DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

La Ficha Técnica de producto es un documento que presenta de forma concreta las características, usos y aplicaciones de una sustancia.
La Hoja de Seguridad es un documento mucho más amplio que presenta varias secciones de acuerdo con lo dispuesto en la NTC 4435 de 2010 donde se incluye riesgos, almacenamiento, elementos de protección personal a emplear, disposición final y medidas de transporte entre otros.

A continuación, se enlistan las hojas de seguridad y fichas técnicas que deben adjuntar (según corresponda) de los productos químicos de aseo usados en la unidad operativa: **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA**, las cuales brindan la información requerida para el manejo adecuado, seguro y eficiente del producto.

9.5.14.1. Jabones Y Detergentes

Hoja(s) de seguridad y ficha técnica No. 1: detergente(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo; quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.2. Desinfectantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 2: desinfectante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA. Se debe aclarar la concentración de Hipoclorito que contiene el producto.

9.5.14.3. Blanqueadores y desengrasante.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 3: Blanqueador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 4: desengrasante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.4. Productos lava loza.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica del No. 5: lava loza(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.5. Limpiadores.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 6: limpiador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.6. Suavizantes y productos para prelavado y pre planchado de ropa.

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 7: suavizante(s) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.7. Ambientadores

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 8: ambientador(es) usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.5.14.8. Ceras siliconas sellantes

Hoja(s) de datos de seguridad y ficha técnica No. 9: ceras, siliconas y sellantes usados por la empresa de aseo, operador de aseo, proveedor u organización encargada de los insumos y productos de aseo, quien debe solicitar las hojas de seguridad de los productos comprados a los proveedores o si son productores deberán anexar de acuerdo a las indicaciones generadas por el INVIMA.

9.6. PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o

acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

9.7. JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable de la unidad operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Las capacitaciones frente al programa de Limpieza y Desinfección para los servicios sociales propios de la SDIS la deben suministrar el operador de servicios generales y el operador de cocina y en el caso de los servicios sociales en asociación las capacitaciones deben estar a cargo del operador.

10. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

10.1. INTRODUCCIÓN

El Plan Institucional de Gestión Ambiental PIGA 2016-2020 (PLA-BS-003)[19],, establece los lineamientos para el manejo y la gestión integral de residuos sólidos, ya sean estos ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, de los vertimientos y/o hospitalarios, los cuales son generados al interior de las diferentes unidades operativas de la entidad. Dichos lineamientos establecen las diferentes directrices a nivel institucional que se deben adelantar para la gestión ambiental de los mismos.

Por este motivo el presente programa se encuentra articulado con las directrices ambientales que tiene la entidad, bajo los diferentes procedimientos, planes, programas, instructivos, guías, manuales y formatos para cada unidad operativa.

10.2. OBJETIVO GENERAL

[19] formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados

Adoptar herramientas que permitan la gestión integral y la reducción progresiva de residuos sólidos (ordinarios aprovechables, peligrosos, especiales, atmosféricos, vertimientos y/o hospitalarios) en **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA**, 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.

10.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adoptar, articular e implementar los lineamientos ambientales que aplican para la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos-PAIPAERS(PLA-BS-001)-, el Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH(FOR-BS-057), el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas (PCD-BS-003), el Instructivo para Mejorar la Calidad de los Vertimientos, el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas(INS-BS-010) y el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD(INS-BS-006)) en la unidad operativa.

  Estos documentos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

- Socializar a cada unidad operativa generadora de residuos, la gestión integral para la identificación, clasificación, separación en la fuente, reutilización y disposición final de los mismos.

- Establecer en cada una de las unidades operativas de la SDIS, el código de colores institucional para la separación de residuos definidos en el plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS-(PLA-BS-001), el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP-(PLA-BS-004), el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH (FOR-BS-057)

- Garantizar el cumplimiento, actualización y comunicación de la normatividad legal vigente, aplicable al Programa de Gestión integral de Residuos en las unidades operativas de la Entidad.

- Prevenir la contaminación de fuentes hídricas, el suelo y la atmósfera, mediante la implementación de cada lineamiento ambiental, reduciendo el riesgo de contaminación generado por la inadecuada manipulación de residuos sólidos.

10.4. DEFINICIONES

Acción afirmativa: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre un reciclador de oficio (carnetizado y reconocido por la Unidad Administrativa Especial de Servicios Públicos -UAESP, definido por el acuerdo del concejo distrital 287 de 2007) y entidades públicas, en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado.

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto “Lípido” desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Acuerdo de corresponsabilidad: manifestación escrita de una convergencia de voluntades con la finalidad de establecer obligaciones y derechos, firmado entre organizaciones de recicladores y entidades públicas en el cual se hace entrega preferencial del material susceptible a ser reciclado, según lo establecido en la directiva distrital 009 de 2006 y decreto distrital 312 de 2006.

Alimentos: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Certificado de entrega de residuos sólidos: documento en el cual la asociación de recicladores o el reciclador valida la cantidad y tipo de material recuperado mensualmente en la Unidad Operativa.

Colchón: objeto rectangular que está compuesto por una funda de tela fuerte y un relleno blando o elástico, como espuma, lana, agua o resortes recubiertos de alguna fibra; generalmente se encuentra sobre una cama y sirve para acostarse encima.

Colchoneta: elemento largo y delgado, relleno de espuma

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Encapsulamiento: acción de trasvasar Aceites Vegetales Usados en un recipiente con cierre hermético, llámese bidón, recipiente plástico y/o botella plástica o cualquier otro recipiente que presente esta característica.

Escombros: es todo residuo sólido sobrante de las actividades de construcción, reparación o demolición, de las obras civiles o de otras actividades conexas, complementarias o análogas.

Formato de registro, medición y control de residuos entregados: documento para cada unidad operativa donde el coordinador, la persona responsable o quien delegue dichas funciones, consolida el peso (Kg.) de residuos generados en un periodo de tiempo determinado, cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas blancas).

Frecuencia del servicio: es el número de veces por semana en el que se recolectan los residuos generados en la Unidad Operativa por parte de un operador de aseo.

Generador o productor: funcionario, visitante o participante del servicio, que produce residuos sólidos en el desarrollo de sus actividades dentro de la Unidad Operativa.
Gestión integral de residuos sólidos: es el conjunto de operaciones y disposiciones encaminadas a dar a los residuos producidos el destino más adecuado desde el punto de vista ambiental, de acuerdo con sus características, volumen, procedencia, costos, tratamiento, posibilidades de recuperación, aprovechamiento, comercialización y disposición final.

Gestor ambiental local: personal de apoyo al Área de Gestión Ambiental responsable de la implementación, verificación, evaluación y seguimiento de los Planes programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS en cada una de sus unidades operativas correspondientes a su localidad.

Grasas: se entiende por grasas, aquella sustancia orgánica untuosa, sólida o semisólida, de origen animal o vegetal, que se genera después que los aceites pasan por un proceso de preparación y cocción de alimentos y estos toman temperatura ambiente.

Parte interesada: es la persona natural o jurídica que se beneficia con la prestación de un servicio público, bien como propietario del inmueble en donde este se presta dicho servicio, o como receptor directo del servicio.

Plan de gestión de Residuos de Construcción y Demolición - RCD en la obra: se trata de un documento basado en la elaboración de unos formatos y un documento explicativo para su correcta implementación. Dichos formatos, una vez diligenciados, conformaran los apartados que estipula la presente resolución.

Plan de Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición -PGIRDC-: el PGIRCD es una estrategia desarrollada por la autoridad ambiental, el cual le permitirá al constructor identificar y cuantificar el potencial mineralógico que contienen los residuos de construcción y demolición.

Punto Ecológico: conjunto de dos canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales blanca y negra, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclador de oficio: se entiende por reciclador de oficio en condiciones de pobreza la persona natural que deriva su sustento y el de su familia del reciclaje de residuos sólidos y que tiene su lugar de residencia en inmuebles clasificados en los estratos 1 ó 2.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Recolección: es la acción y efecto de recoger y retirar los residuos sólidos de uno o varios generadores efectuada por la persona prestadora del servicio.

Recuperación: es la acción que permite seleccionar y retirar los residuos sólidos que pueden someterse a un nuevo proceso de aprovechamiento, para convertirlos en materia prima útil en la fabricación de nuevos productos.

Relleno sanitario: es el lugar técnicamente seleccionado, diseñado y operado para la disposición final controlada de los residuos sólidos, sin causar peligro, daño o riesgo a la salud pública, minimizando y controlando los impactos ambientales y utilizando principios de ingeniería, para la confinación y aislamiento de los residuos sólidos en un área mínima, con compactación de residuos, cobertura diaria de los mismos, control de gases y lixiviados, y cobertura final.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Residuo o desecho peligroso: es aquel que, por sus características infecciosas, tóxicas, explosivas, corrosivas, inflamables, volátiles, combustibles, radiactivas o reactivas puedan causar riesgo a la salud humana o deteriorar la calidad ambiental hasta niveles que causen riesgo a la salud humana. También son residuos peligrosos aquellos que sin serlo en su forma original se transforman por procesos naturales en residuos peligrosos. Así mismo, se consideran residuos peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuo sólido aprovechable: es cualquier material, objeto, sustancia o elemento sólido que no tiene valor de uso directo o indirecto para quien lo genere, pero que es susceptible de incorporación a un proceso productivo.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

Residuo sólido o desecho: es cualquier objeto, material, sustancia o elemento sólido resultante del consumo o uso de un bien en actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales o de servicios, que el generador abandona, rechaza o entrega y que es susceptible de aprovechamiento o transformación en un nuevo bien, con valor económico o de disposición final.

Referente Ambiental: personal de apoyo al área de gestión ambiental encargado de la implementación y seguimiento de planes, programas, procedimientos, instructivos, políticas lineamientos y demás documentos del área de gestión ambiental de la SDIS.

Reutilización: es la prolongación y adecuación de la vida útil de los residuos sólidos recuperados y que mediante procesos, operaciones o técnicas devuelven a los materiales su posibilidad de utilización en su función original o en alguna relacionada, sin que para ello requieran procesos adicionales de transformación.

Servicio ordinario de aseo: es la modalidad de prestación de servicio público domiciliario de aseo para residuos sólidos de origen residencial y para otros residuos que pueden ser manejados de acuerdo con la capacidad del prestador del servicio de aseo y que no corresponden a ninguno de los tipos de

servicios definidos como especiales. Está compuesto por la recolección, transporte, transferencia, tratamiento y disposición final de los residuos sólidos originados por estas actividades.

Unidad de almacenamiento: es un área definida y cerrada, que cumple con la normatividad aplicable vigente, donde se disponen temporalmente los residuos sólidos para su posterior entrega al Operador de Aseo de la zona o al Reciclador de oficio.

Vertimiento: cualquier descarga liquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

10.5. MARCO TEÓRICO

Es importante resaltar que la SDIS cuenta con diferentes lineamientos ambientales, que establecen las directrices para el manejo integral de los diferentes residuos producidos a nivel institucional desde su generación hasta su disposición final, por lo cual la implementación de dichos lineamientos en cada unidad operativa que le aplique le dará estricto cumplimiento a este programa.

La Secretaria de Integración Social, mediante el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS (PLA-BS-001), establece para todas las unidades operativas propias y tercerizadas a nivel Distrital, el manejo integral de los residuos aprovechables desde su generación hasta su disposición final.

Para la correcta segregación de los residuos generados, todas las unidades operativas pertenecientes a la Entidad deben contar con contenedores suficientes, de acuerdo a las necesidades de cada área (pasillos, cocina, baños, salas de cambio de pañales, entre otras) lo mismos deben cumplir con el código de colores establecido por la entidad, el cual es: Blanca, Verde y negra.

Para las unidades operativas Tercerizadas, es responsabilidad gestionar la compra e implementación de los contenedores con las características especificadas en el PAIPAERS. En cuanto a las unidades operativas propias, es el área ambiental de la SDIS quien se los suministrará.

A continuación, se presenta en la Tabla No. 1, el consolidado de la ubicación general y las especificaciones de las canecas a utilizar según el PAIPAERS.

Tabla 1 Ubicación general y las especificaciones de canecas

USO DE CANECAS	COLOR	CARACTERÍSTICAS	RÓTULO (Identificación del residuo)
Baño	Negra	Caneca tipo pedal.	Residuos Sanitarios
Salón comedor	Negra	Caneca Covid – 19: color negro tipo pedal, con tapa plana	para depositar los residuos de elementos de protección personal - EPP.

Cocina	Negra y verde	caneca y bolsa color verde con tapa plana tipo pedal caneca y bolsa color negro con tapa plana tipo pedal	Negro: para la entrega de los residuos orgánicos y ordinarios no aprovechables a la empresa prestadora del servicio de aseo.
Punto ecológico	Negro y blanco	caneca color blanco y caneca color negro con bolsa plástica, tapa con orificio en la parte superior; unidas con estructura metálica. Caneca tipo pedal.	Blanca: Recuperables: Papel, cartón y revistas, vidrio, plástico y metales. Negro: para la entrega de los residuos orgánicos y ordinarios no aprovechables a la empresa prestadora del servicio de aseo.
Cuarto de Almacenamiento	Negra	caneca color blanco y caneca color negro con bolsa plástica, tapa con orificio en la parte superior; unidas con estructura metálica.	Blanca: Recuperables: Papel, cartón y revistas, vidrio, plástico y metales. Negro: para la entrega de los residuos orgánicos y ordinarios no aprovechables a la empresa prestadora del servicio de aseo.
	Blanca	Caneca blanca.	Blanca: Recuperables: Papel, cartón y revistas, vidrio, plástico y metales.
	verde	Caneca verde.	Verde: en caso que se realice aprovechamiento de residuos orgánicos.
Aclaración: toda caneca deberá contar con bolsa del mismo color y estar debidamente rotulada.			

Nota 1. Para lo anterior cada una de las bolsas debe coincidir con el color de las canecas, con el fin de garantizar una comunicación pedagógica (visual) y articulada con cada persona que realice la separación en la fuente “funcionarios, contratistas y/o participantes de los servicios de la SDIS”, también cada caneca contará con un rótulo visible y legible, que permita determinar por color el tipo de residuos sólidos que deben ser depositados en cada caneca.

10.6. PUNTO ECOLÓGICO.

Todo aquel que sea generador de residuos debe adoptar las condiciones para la separación en la fuente. Esta separación se realiza en Puntos Ecológicos, definidos como la unión de tres canecas identificadas por los colores institucionales, de izquierda a derecha con vista de frente “blanca y verde” con tablero de

información superior. En la Tabla No. 2, se ilustra la clasificación que se debe realizar por cada caneca que conforma el punto ecológico, dando cumplimiento al Decreto 400 de 2004.



Tabla. 2 Guía de separación de residuos en los puntos ecológicos.

COLOR DE CANECA Y BOLSA	TIPO DE RESIDUO
BLANCA	Para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.
NEGRA	Para depositar residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

Las bolsas asignadas a las canecas deben ser del color de las mismas, su calibre debe garantizar que no se rompan, ni se rasguen soportando el volumen y peso que recibe cada caneca. El tamaño debe corresponder a las dimensiones de la caneca.

10.6.1. SOLICITUD DE CONTENEDORES.

Las unidades operativas propias de la Entidad que requieran contenedores para el almacenamiento y recolección temporal de residuos, por necesidad o para sustitución de los existentes (Deterioro, pérdida o daño físico) deben diligenciar el FOR-BS-006 Solicitud de Contenedores para la Separación en la Fuente de Residuos. Este proceso lo debe realizar el coordinador o responsable de la Unidad Operativa, el gestor ambiental local o referente ambiental, en caso de que los formatos estén mal diligenciados o no estén acorde al número real de contenedores necesarios, como lo establece la elaboración de la ruta de recolección interna de residuos sólidos según el PAIPAERS, no se entregarán los elementos hasta no ser corregida la inconsistencia.

El formato debe ser firmado por el delegado ambiental de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental.

10.7. GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES.

La secretaria Distrital de Integración Social, consciente de los requerimientos ambientales a nivel Distrital y de la necesidad actual de realizar una gestión integral de los residuos sólidos, durante la prestación de los servicios sociales, establece y estandariza los lineamientos para el manejo de los residuos sólidos desde su generación hasta su disposición final.

10.7.1. TRANSPORTE INTERNO DE RESIDUOS.

El personal que realiza el proceso de aseo y limpieza en cada una de las unidades operativas deberá extraer las bolsas de cada contenedor, sellarlas con un nudo y posteriormente llevarlas hasta el cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.

Para llevar a cabo esta actividad, se debe tener en cuenta lo siguiente:

- Los residuos contenidos en las canecas verdes no deben ser traspasados entre bolsas bajo ningún concepto.
- Los residuos contenidos en las canecas blancas y negras pueden ser traspasados entre bolsas, siempre y cuando la separación en la fuente sea la correcta, de lo contrario deberán sellarse individualmente.

Lo anterior, con el fin de que no se contaminen los residuos potencialmente recuperables y evitar la contaminación cruzada.

La frecuencia de recolección y transporte de residuos al cuarto de almacenamiento se realizará de acuerdo con la generación de residuos o cada vez que se requiera, siempre y cuando dicha actividad no interfiera con la prestación de los servicios, y se haga en horarios donde se presente menor afluencia de participantes.

Durante el traslado interno se debe considerar lo siguiente:

- Las rutas internas deben garantizar que se recolecte la totalidad de los residuos generados.
- La frecuencia de recolección interna debe considerar que el tiempo de permanencia de los residuos, en los tiempos de generación sea el mínimo posible.
- Las actividades de recolección deben ser realizadas de forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos.
- La recolección interna no debe ocasionar que la separación de residuos realizada previamente se desaproveche.

10.7.2. RUTA DE RECOLECCIÓN INTERNA DE RESIDUOS SÓLIDOS – RRIRS

La Ruta de Recolección Interna de Residuos Sólidos – RRIRS, es el esquema mediante el cual se evidencia y se establece la ubicación de las diferentes canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa (según sea el caso), así como el recorrido interno de los residuos sólidos, desde la recolección en cada una de las áreas generadoras, hasta el cuarto de almacenamiento para su posterior entrega.

Todas las unidades operativas deben establecer su RRIRS por planta o piso, en el formato estándar FOR-BS-005. Cuando la Unidad Operativa cuente con más de una planta o piso, debe establecer gráficamente la ruta piso a piso en formatos independientes desde la recolección en el punto generador hasta el cuarto de almacenamiento.

Para la elaboración de la RRIRS se deben tener en cuenta los siguientes pasos:

- Utilice el formato FOR-BS-005 Ruta de recolección interna de residuos sólidos- RRIRS establecido por el Área de Gestión Ambiental.
- Grafique y nombre la distribución de cada área de la Unidad Operativa en el formato.
- Indique la ubicación de las entradas y salidas (puertas).
- Ubique en el plano cada una de las canecas existentes y solicitadas en la Unidad Operativa, utilizando las convenciones establecidas en el formato FOR-BS-005 de la RRIRS.
- Por medio de flechas indique el recorrido que realiza el personal de aseo en la recolección de los residuos sólidos, desde el inicio hasta el cuarto de almacenamiento.
- Se debe tener en cuenta que dicha ruta, debe tener un orden lógico en su recolección (comenzando desde el punto más lejano hasta el punto más cercano al cuarto de almacenamiento).
- Es obligatorio completar todos los datos requeridos en el formato como son:
  - Nombre de la unidad operativa.
  - Localidad.
  - Número de pisos.
  - Frecuencia y horario de recolección de los residuos sólidos.

10.7.3. ALMACENAMIENTO TEMPORAL.

La ruta de recolección termina en el cuarto de almacenamiento de residuos, y es allí donde se ubican las bolsas recolectadas en los contenedores plásticos y espacios correspondientes. El personal de servicios generales organizará estos residuos y el personal responsable de la unidad operativa señalizará, la ubicación por tipo de residuos generados. Los contenedores plásticos deberán garantizar el almacenamiento del volumen de residuos generados; así mismo, las bolsas no deben estar fuera del contenedor, y no deben generar derrames.

Para tal actividad, cada unidad operativa debe contar con un área de almacenamiento de residuos sólidos, la cual debe cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 20 del Decreto 2981 de 2013, Ministerio de Vivienda, Ciudad y Territorio. (Para más información remítase a la Norma)

Se requiere que el almacenamiento temporal cuente con:

- Acabados que permitan su fácil limpieza e impidan la formación de ambientes propicios para el desarrollo de microorganismos.
- Sistemas que permitan la ventilación, tales como rejillas o ventanas, y sistemas de prevención y control de incendios, como extintores y suministro cercano de agua y drenaje.
- Una construcción que evite el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras clases de vectores, y que impida el ingreso de animales domésticos.
- Contenedores de almacenamiento de residuos, para realizar su adecuado almacenamiento y presentación, teniendo en cuenta la generación de estos, así como las frecuencias y horarios de prestación del servicio de recolección y transporte.

10.7.4. ACUERDO DE CORRESPONSABILIDAD

El aprovechamiento o reciclaje es un proceso que consiste, en someter una materia o un producto ya utilizado dentro de un ciclo de tratamiento total o parcial, para obtener una materia prima o producto nuevo, a fin de incrementar, ampliar y recuperar los determinados recursos.

A través del reciclaje, se logran recuperar materiales como el papel, plástico, vidrio y metales, entre otros, los cuales luego de un proceso de separación, recolección y almacenamiento temporal, dejan de ser residuos y se transforman en materia prima para ser re manufacturados.

Esta actividad es una labor que representa un ingreso económico para los recicladores de oficio, permitiendo el desarrollo de la economía individual, local y social, contribuyendo a la generación de empleos y ahorros cuantitativos en las administraciones del estado, sumado a los grandes beneficios en materia ambiental debido al impacto positivo generado.

Para el desarrollo de estas actividades la Unidad Operativa propia o tercerizada, debe contar con un reciclador de oficio carnetizado y reconocido por la UAESP o una organización de recicladores; este es el primer eslabón en la cadena de comercialización y recuperación de material.

Por lo anterior y para dar cumplimiento a la normatividad impartida para la entrega de material reciclado, la Unidad Operativa garantizará la firma de la acción afirmativa en el Formato FOR-BS-007, cuando este residuo se le entregue directamente a un reciclador de oficio carnetizado por la UAESP; o garantizará la firma del acuerdo de corresponsabilidad en el Formato FOR-BS-008, cuando este residuo se le entregue a una organización de recicladores avalada por la UAESP.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.7.5. MEDICIÓN, REGISTRO Y CONTROL DE RESIDUOS ENTREGADOS.

La medición de los residuos separados en las canecas que contempla la Tabla No. 2, debe hacerse pesando las bolsas de cada contenedor; este ejercicio lo debe ejecutar el personal de aseo y cafetería, y se registrará en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados cada vez que los residuos sean entregados a la empresa de servicio de aseo, (residuos de la bolsa verde), al reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización recicladora (bolsas blanca). Es importante resaltar que una vez al mes, el último día hábil, se debe adelantar la verificación en la separación de los residuos en los puntos ecológicos, dejando registrado el resultado en el Formato FOR-BS-009 Registro, Medición y Control de Residuos Entregados.

Finalizado el mes, se debe llevar a cabo un control de la generación y entrega de los residuos en el Formato FOR-BS-010 Certificado de Recolección de Residuos Sólidos, el cual deberá ser diligenciado a cargo de dos partes: el reciclador de oficio o el reciclador delegado por la organización de recicladores y un representante de la Unidad Operativa. Este proceso debe realizarse mensualmente.

Para el correcto seguimiento y control al manejo de residuos al interior de la unidad operativa, el Gestor Ambiental Local, Referente Ambiental o Delegado Ambiental de la unidad operativa, debe consolidar y

plasmar el peso de los residuos generados durante la implementación del plan de residuos en el link "FORMULARIO REPORTE TRIMESTRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS APROVECHABLES", el cual, debe ser diligenciado trimestralmente teniendo en cuenta las fechas de la Tabla No. 3.

Estos formatos se encuentran en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Tabla 3. Periodos para realizar el informe

NÚMERO DE INFORME	FECHA MAXIMA DE ENTREGA	MESES A REPORTAR
PRIMERO	Quinto día hábil de abril.	Enero, febrero, marzo.
SEGUNDO	Quinto día hábil julio.	Abril, mayo, junio.
TERCERO	Quinto día hábil de octubre.	Julio, agosto, Septiembre
CUARTO	Quinto día hábil de enero.	Octubre, noviembre, Diciembre

Luego de realizado y enviado el reporte trimestral de residuos sólidos aprovechables, de forma inmediata la unidad operativa recibirá un certificado de diligenciamiento vía correo electrónico en donde se evidenciará el cumplimiento de dicha actividad.

10.7.6. DISPOSICIÓN FINAL.

Los residuos recuperables serán entregados a la organización de recicladores o al reciclador de oficio, quienes se encargarán de incluirlos en nuevos procesos productivos; y el material no aprovechable se entregará a la empresa prestadora del servicio público domiciliario de aseo de la zona, para su disposición final en el relleno sanitario.

10.8. SOCIALIZACIÓN Y CAPACITACIÓN

La implementación del Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos debe ser de cumplimiento tanto para los prestadores del servicio de aseo y cafetería en la unidad operativa, como para los funcionarios, contratistas y participantes del servicio. Por lo tanto, el PAIPAERS establece un cronograma de actividades que incluye socialización y capacitación de los programas y lineamientos de gestión ambiental de la Secretaría de Integración Social.

Tanto el cronograma como las actas de asistencia deben reposar en la carpeta del subsistema de Gestión Ambiental de la unidad operativa.

Tabla 4. Cronograma de Actividades.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES					
GESTION INTEGRAL DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	**META**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA DE EJECUCIÓN**	**REPORTE AL ÁREA DE GESTIÓN AMBIENTAL**
	Cumplimiento	Solicitud de	Delegado	Cada vez que se requiera	

	al programa de gestión integral de los residuos sólidos	canecas, puntos ecológicos, guardines, carros organizadores z	Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental		
		Diseño de la ruta de recolección interna de residuos sólidos	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año o cada vez que se realicen adecuaciones estructurales o adquisición de canecas en la unidad operativa.	Anual
		Firma del acuerdo de corresponsabilidad y/o acción afirmativa	Delegado Ambiental de la Unidad Operativa, Gestor Ambiental Local o Referente Ambiental	Una vez al año	Anual
		Diligenciamiento del formato generación de residuos sólidos	Personal de aseo	Diario	N/A
		Diligenciamiento certificado entrega de residuos sólidos	Organización y/o beneficiario gestor ambiental local o referente ambiental	Mensual	N/A
		Ejecución de la campaña referente al manejo de residuos sólidos.	Coordinador de la unidad operativa, gestor ambiental local o referente ambiental	Anual	N/A

10.9. RESIDUOS PELIGROSOS (RESPEL)

Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas ó radioactivas, pueden causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo se considera como residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. De otro lado, también se considera RESPEL, a aquel que sin serlo en forma original se transforma por procesos naturales en residuo peligroso." (MAVDT, 2007). Por medio del Decreto 4741 de 2005 se reglamenta la prevención y manejo de los residuos o desechos peligrosos generados en el marco de la gestión integral.

La Entidad cuenta actualmente con el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos - RESPEL, el cual debe ser adoptado por cada unidad operativa (Propia o tercerizada) y establece las directrices que permitirán a las unidades operativas adelantar una gestión integral a este residuo.

10.10. RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Actualmente las unidades operativas de la SDIS, que prestan servicios de apoyo asistencial en salud, cuentan con su respectivo Plan de Residuos Hospitalarios y Similares. Cualquier unidad operativa que genere este tipo de residuos, deberá informar y coordinar acciones para implementar el Plan.

10.11. ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

Los residuos de Aceites Vegetales Usados (A.V.U) generados en la cocción de alimentos, son un factor importante en la contaminación hídrica. Su vertimiento a las redes de alcantarillado forma gruesas películas en las tuberías causando obstrucción en las mismas, produce efectos negativos en la regeneración de quebradas, ríos, fauna y flora; además, conlleva a la generación de malos olores, desbordamiento de las aguas servidas, ambientes propicios para la proliferación de roedores, insectos y microorganismos patógenos, así como contaminación de los cuerpos de agua en los que las redes realizan la descarga.

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.

Con base en lo establecido en el Acuerdo 634 de 2015, el Área de Gestión Ambiental de la SDIS ha establecido el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas, con el objetivo de minimizar el impacto negativo generado al sistema de acueducto y alcantarillado de la ciudad. Es importante resaltar que el plan en mención debe ser implementado, consultado y ejecutado a cabalidad, por las unidades operativas tanto propias como Tercerizadas, que lleven a cabo actividades de preparación y cocción de alimentos.

10.12. RESIDUOS ESPECIALES.

Los residuos especiales son aquellos que, por su naturaleza, composición, tamaño, volumen, peso, necesidades de transporte, condiciones de almacenaje y compactación, no pueden ser recolectados, manejados, tratados o dispuestos normalmente por la persona prestadora del servicio público de aseo, por lo cual necesitan de un servicio de recolección especial.

En la Secretaría Distrital de Integración Social, durante la prestación de los servicios sociales por parte de las unidades operativas, se generan residuos como colchones, colchonetas y residuos de construcción y demolición - RCD.

Por lo anterior, es importante que cuando la unidad operativa genere residuos de colchones con resortes, se remita e implemente el Instructivo Manejo y Disposición Final de Colchones y Colchonetas (INS-BS-010). De igual forma, cuando genere menos de cinco (5) metros cúbicos de residuos de construcción y demolición – RCD se remita e implemente el Instructivo Gestión Integral de Residuos de Construcción y Demolición – RCD (INS-BS-006).

10.13. AUTODIAGNÓSTICO PARA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

A continuación, se realiza un autodiagnóstico para evaluar la implementación de la Gestión Integral de los Residuos en la unidad operativa, el cual es diligenciado por el responsable de la unidad operativa-A continuación, se presenta en la tabla 5.

Tabla.5 Autodiagnóstico para la Gestión de Residuos Sólidos

AUTODIAGNÓSTICO PÁRA LA GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA			
Tipo de Residuo	Origen de generación de los residuos	Causa de generación de los residuos	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg, bolsa verde.
Orgánico y no aprovechable	cocina y bodega de Fruver	Preparación alimentos y almacenamiento de Fruver	
Material Aprovechable	Residuo Generado	Origen/Causa de generación de residuo(s)	Peso del último Trimestre de los residuos en Kg,
	Cartón	Recepción de materia prima	
	Revistas	Recepción de materia prima	
	Papel	Recepción de materia prima	
	Plástico	Recepción de materia prima	
	Metales	Recepción de materia prima	
	Vidrio	Recepción de materia prima	
	Otros materiales: ¿Cuál?	Origen/Causa	
	Total, Kg. Trimestral de Material Aprovechable		

Observaciones:

1. CONTENEDORES

Marque con una (X) en la casilla que corresponda

1. ¿Existen puntos ecológicos en la Unidad Operativa? (canecas, blanca y negra juntas)	SI	X	NO	
1.1 ¿Existen Carros organizadores en la unidad operativa?	SI	X	NO	N/A
1.2 ¿Existen Canecas para la cocina?	SI	X	NO	N/A
1.3 ¿Existen Canecas para descomide?	SI		NO	N/A X
1.4 ¿Existen Canecas para área de servicios?	SI	X	NO	N/A
1.5 ¿Existen Canecas para baños?	SI	X	NO	
1.6 ¿Existen canecas para pañales?	SI		NO	N/A X
1.7 ¿Existe canecas para el cuarto de almacenamiento? (canecas, blanca, verde y negra juntas)	SI	X	NO	
1.8 ¿Existe contenedor para A.V. U?	SI	X	NO	N/A
1.9 ¿Existe Practiwagon para el trasporte interno de los residuos?	SI		NO X	N/A
Se requiere solicitud de contenedores	SI		NO X	

Observaciones:

2. ESTADO GENERAL DE LOS CONTENEDORES

Marque el número total de contenedores en la casilla que corresponda

Contenedores	Número total de Contenedores BUENO	Número total de Contenedores REGULAR	Número total de Contenedores MALO
2.1. Blanca de punto ecológico	1	0	0
2.2. Negra de punto ecológico	1	0	0
2.3. Carro organizador	1	0	0
2.4. Canecas Cocina	2	0	0
2.5. Canecas para Descomide	0	0	0
2.6. Canecas para área de servicios.	0	0	0
2.7. Canecas Baños	2	0	0
2.8. Canecas para Pañales	NA	0	0
2.9. Blanco cuarto de almacenamiento	NA	0	0
2.10. Verde Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.11. Negra Cuarto de almacenamiento	1	0	0
2.12 Contenedor para A.V.U	1	0	0
2.13 Practiwagon	NA	0	0
Total, de contenedores:	**12**	0	0
Observaciones:			

3 VERIFICACIÓN: SEPARACIÓN EN LA FUENTE

Marque con una (X) en la casilla que corresponda

Criterios	Cumple	No Cumple	Observaciones
3.1 ¿Las canecas están con bolsas de acuerdo al color de la caneca?	X		
3.2 ¿Los puntos ecológicos son suficientes	X		

para el predio?			
3.3 ¿La caneca de la cocina es higiénico sanitaria?	X		
3.4 ¿Clasifican correctamente los residuos en cada contendor?	X		
3.5 ¿Las canecas están debidamente rotuladas?	X		
3.6 ¿Los colores de las canecas pertenecen a los colores institucionales de la Entidad?	X		
3.7 ¿Los stickers se encuentran en buen estado?	X		
3.8 ¿El bidón se encuentra con sus respectivos filtros y tapa?	X		
3.9 ¿Se incentiva en la unidad operativa la separación en la fuente?	X		
3.10 ¿Se utiliza de manera adecuada el carro organizador según lo estipulado en el PAIPAERS?	X		

4. ALMACENAMIENTO (Cuarto de residuos sólidos)			
Marque con una (X) en la casilla que corresponda			
Características	Cumple (C)	No Cumple (NC)	Observaciones
4.1 Fácil Limpieza	X		
4.2 Ventilación	X		
4.3 Iluminación	X		
4.4 Extintores	x		
4.5 Drenaje	x		
4.6 Rutas de recolección interna. (Ruta Sanitaria)	X		
4.7 Suministro de Agua	X		
4.8 Contenedores para el almacenamiento de residuos.	X		
4.9Cuenta con la Identificación y señalización del cuarto de almacenamiento.	Rotulo de señalización del cuarto de almacenamiento		
	SI (X) NO ( )		
Observaciones:			

5. PRESENTACIÓN DE LOS RESIDUOS			
Diligencie todos los campos que aplique (*)			
Material No Aprovechable	Localidad: USAQUEN		
	Nombre de la Empresa Gestora de Aseo: PROMOAMBIENTAL		
	Frecuencia de recolección.		
	Lunes X	Miércoles X	Viernes: X
	Martes	Jueves	Sábados
	Hora de recolección: 6 AM A 10:30 AM		
Material Aprovechable	Cuenta con Acción Afirmativa (X) o Acuerdo de Corresponsabilidad ( )		
RESULTADOS DE LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS SÓLIDOS			

Resultados del Autodiagnóstico	
Recomendaciones:	SE RECOMEINDA SEGUIR CON LAS BUENAS PRACTICAS DE APROVECHAMIENTO DE RESIDUOS.
Compromisos:	EL COMPROMISO ES NO DEJAR DE UTILIZAR LAS PRACTICAS DE RECOLECCION DE RESIDUOS.

10.14. PLAN DE CONTINGENCIA

En este programa, se contemplan tres aspectos relevantes así:

10.14.1. PAIPAERS (PLAN DE ACCIÓN INTERNO PARA EL APROVECHAMIENTO EFICIENTE DE LOS RESIDUOS SÓLIDOS)

Como medida de contingencia se debe contar con capacidad de bolsas para 1 semana, en caso de la no recolección de residuos.

Teniendo en cuenta la identificación de posibles situaciones de riesgo, causadas por eventos que puedan ocurrir fuera de las condiciones normales de operación, tales como:

- Incendio.
- Explosión.
- Derrame de residuos sólidos.
- No recolección de los residuos sólidos.

Se deberá tener en cuenta lo contenido en el PAIPAERS (Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos PLA-BS-001).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.14.2. PGIRP (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS PELIGROSOS)

Dentro de las situaciones que se salen de la cotidianidad y puedan presentar riesgos, encontramos: derrames de sustancias peligrosas, incendio de residuos o sustancias peligrosas, contaminación en la atmósfera, accidentes o emergencias causadas por la manipulación de los residuos o inconvenientes en el almacenamiento. Las acciones a tomar paso a paso se encuentran descritas en el PGIRP (Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos PLA-BS-004).

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

10.14.3. PGIRH (PLAN DE GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS)

Las posibles situaciones que puedan causar riesgos fuera de las condiciones normales son: sismos, incendios, interrupción del suministro de agua o energía eléctrica, dificultades con el servicio público de aseo y/o empresas autorizadas de recolección de residuos hospitalarios, suspensión de actividades, alteración del orden público, manejo de residuos contaminados con sangre u otro material infeccioso, señalización y aislamiento en caso de emergencia del cuarto de almacenamiento, etc. Las acciones a tomar se encuentran descritas en PGIRH (Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios FOR-BS-057)

Este documento se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión de bienes y servicios, documentos asociados.

Es importante que este plan sea articulado con el Plan de Emergencias de la unidad operativa.

11. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

11.1. INTRODUCCIÓN

La Secretaría Distrital de Integración Social, acorde a su compromiso con el cuidado del medio ambiente y con la prestación de un servicio de calidad a la comunidad, promueve el programa de abastecimiento de agua potable, como un sistema de control que está diseñado para garantizar la calidad del agua empleada en las diferentes actividades de las unidades operativas de la SDIS; teniendo en cuenta, que toda unidad operativa debe contar con un tanque de almacenamiento, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de servicio, y que la construcción y/o mantenimiento del mismo, deberá ser acorde a lo establecido en las normas sanitarias vigentes.

La aplicación de actividades constantes de revisión y verificación de todos los ductos, tuberías y fallas del sistema de acometidas permite prevenir, subsanar y controlar abastecimiento de agua en la unidad operativa **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA**

11.2. 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.

11.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer acciones para el ahorro y uso eficiente del agua en cada unidad operativa.
- Fomentar 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.
- Implementar semestralmente el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua potable.
- Prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar la inocuidad de los productos alimenticios.

- Inspeccionar, reportar y atender las fallas, fugas y alertas generadas frente al abastecimiento de agua en la unidad operativa.
- Dar cumplimiento a las políticas, lineamientos, procedimientos, instructivos y formatos establecidos por la entidad aplicables al programa de abastecimiento de agua potable.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana del agua utilizada en la unidad operativa.

11.4. ALCANCE

La Secretaría Distrital de Integración Social consciente de la responsabilidad que tiene con la comunidad de prestar servicios de calidad y de la importancia que tiene el recurso hídrico como parte esencial para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa, asume el compromiso de implementar diferentes herramientas estratégicas de planeación ambiental que conlleven a la prevención, mitigación y minimización de impactos nocivos al ambiente y al ser humano, las cuales se describen brevemente a continuación: falta

- La adopción del Plan Institucional de Gestión Ambiental: El cual tiene como objetivo “Desarrollar acciones ambientales mediante la ejecución de planes y estándares que permitan realizar prácticas tendientes a prevenir, mitigar, preservar y aprovechar los recursos necesarios para el desarrollo de la misionalidad de la SDIS, fortaleciendo en los funcionarios, contratistas y participantes una cultura ambiental”.

- El desarrollo e implementación del programa uso eficiente del agua busca establecer e implementar estrategias dirigidas a optimizar el uso del agua en la Secretaria Distrital de Integración Social y la conservación del recurso mediante el mejoramiento de la infraestructura física, Instalación de accesorios ahorradores de agua y procesos de fortalecimiento ambiental, jornadas de sensibilización y campañas institucionales dirigidos al personal de la entidad durante el periodo de ejecución del Plan Institucional de Gestión Ambiental.

11.5. DEFINICIONES

Acueducto: sistema de abastecimiento de agua.

Abrasivo: es una sustancia que tiene como finalidad actuar sobre otros materiales con diferentes clases de esfuerzo mecánico.

Acometida: derivación y distribución de red que llega al registro de corte del inmueble.

Agua potable: 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.

Abastecimiento de agua potable: sistema o servicio de captación, tratamiento y distribución de agua para el consumo de agua.

Agua residual domestica: desechos líquidos provenientes de la actividad doméstica en residencias, edificios e instituciones.

Agua residual no domestica: son los residuos líquidos provenientes de una actividad comercial, industrial o de servicios y que en general tiene características notablemente distintas a las domesticas.

Agua segura: es el agua que cumple en su totalidad con las normas de potabilización (decreto 475/98) y puede ser consumida sin riesgos para la salud.

Almacenamiento seguro de agua: acción con el propósito de recolectar en condiciones sanitarias, agua (recipiente con tapa) suficiente para cubrir las necesidades del servicio en los picos de consumo o en la escasez de esta.

Amianto: es un grupo de minerales metamórficos fibrosos. Están compuestos de silicatos de cadena doble-

Bidón: es un recipiente hermético utilizado para contener, transportar y almacenar líquidos, habitualmente cilíndrico, con fondo plano, fabricado de metal, cartón, plástico o contrachapado para transportar grandes cantidades de líquidos.

Contaminación del agua: presencia de sustancias extrañas indeseables en el agua y que puede generar una ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos y/o Aguas).

Desinfectante: agente químico o físico con el propósito de eliminar los microorganismos, o disminuir al máximo su población hasta llegar a un nivel seguro que no atente contra la salud humana.

Desinfección: proceso al que se somete el agua para eliminar los microorganismos patógenos, se puede realizar a través de la filtración, la cloración, el hervido o la luz ultravioleta.

Grasas y aceites: son todas aquellas sustancias de naturaleza lipídica, que, al ser inmiscibles con el agua, van a permanecer en la superficie dando lugar a la aparición de natas y espumas, interfiriendo el cambio de gases entre el agua y la atmósfera.

Tanque: depósito destinado a mantener agua potable en reserva para su uso posterior en las labores propias de proceso, limpieza y desinfección. Los materiales más comunes son: fibra de vidrio y plástico polietileno.

Registro de control de actividades: es la recopilación escrita de los resultados de actividades realizadas en la higienización del tanque, se registra las variables elegidas bajo el mismo procedimiento aplicado.

Microorganismos patógenos: son las bacterias, virus, hongos y protozoarios que pueden enfermar al ser humano, y pueden estar presentes en las fuentes de agua utilizadas para preparación de alimentos.

Tratamiento: conjunto de procesos al que se somete el agua para lograr el objetivo sanitario de purificación y/o descontaminación del agua.

11.6. GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE AGUA

El acceso al agua potable es fundamental para la salud, uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud. El suministro del agua potable debe ser suficiente, salubre y accesible. El agua debe ser potable cumpliendo con la normatividad vigente para

consumo de agua, mitigando cualquier agente patógeno (bacterias, virus, protozoos y helmintos). Para evitar diarrea, disentería, cólera, hepatitis, fiebre tifoidea, entre otras.

Para el desarrollo de las actividades de la unidad operativa de la SDIS se deben tener en cuenta las siguientes consideraciones:

11.6.1. SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

Este programa tiene como fin mantener la calidad del agua potable suministrada. El suministro de agua potable lo realizará la empresa de acueducto (de acuerdo a la localización geográfica de la Unidad Operativa).

11.6.2. TANQUES DE ALMACENAMIENTO DE AGUA POTABLE

La capacidad del tanque de almacenamiento de agua potable del **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA** es de: 1000 litros (un tanque)

ACCIONES PARA EL LAVADO Y DESINFECCIÓN DEL TANQUE EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

Para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran la limpieza y desinfección de tanques deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente. O por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Los tanques de almacenamiento de agua potable en las unidades operativas que pertenecen a la SDIS deben mantenerse en óptimas condiciones sanitarias, por lo cual se estandarizó y oficializó el 03 de marzo de 2017 el procedimiento técnico para el control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de las SDIS con código PCD-BS-004, el cual brinda la secuencia para el lavado y desinfección del tanque de almacenamiento de agua usado comúnmente.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos procedimientos Control de las condiciones sanitarias de los tanques de almacenamiento de agua potable de la SDIS

La periodicidad del lavado del tanque deberá realizarse mínimo cada seis (6) meses.

Si la Unidad Operativa es tercerizada, deben tener estipulado un procedimiento, contar con los certificados de mantenimiento, concepto sanitario favorable de la empresa que realiza el servicio y factura del servicio del lavado de tanques. Tal como se encuentra relacionado en el anexo técnico del contrato.

Parte de la implementación de este programa es el diligenciamiento del *formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable (FOR-PSS-064).* Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de los servicios sociales, documentos asociados.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos misionales, Prestación de servicios sociales, documentos asociados formato control de lavado y desinfección del tanque de agua potable.

El contratista que realiza el lavado de tanques deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la misma SDIS y de los entes de control pertinentes.

Como parte de los soportes entregados debe estar el concepto sanitario favorable de la empresa encargada de realizar la actividad.

11.6.3. GUÍA PARA LA DISTRIBUCIÓN DE AGUA

Cada unidad operativa cuenta con el servicio de agua potable suministrado por la Empresa de Acueducto, Agua y Alcantarillado de Bogotá, la cual garantiza que ésta cumple con las características físicas, químicas y microbiológicas del agua para consumo humano, la gran mayoría de estas unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento de agua, para lo cual se realizan contratos de lavado y desinfección de tanques los cuales son realizados cada seis (6) meses.

La Secretaria de Integración Social cuenta con la Subdirección de Plantas Físicas la cual es la encargada de prestar el servicio de mantenimiento y corrección de los problemas que presente cualquier unidad operativa en todas sus conexiones, tuberías, tanques de almacenamiento y equipos de presión, necesarios para el buen funcionamiento de los mismos. Además, esta Subdirección cuenta con el plano de distribución interna de red hidrosanitaria de las Unidades operativas construidas o reforzadas recientemente facilitando el proceso de mantenimiento y corrección de los problemas.

En caso de urgencia la coordinadora o responsable de la unidad operativa debe requerir la ayuda del residente de mantenimiento con el que cuenta cada Subdirección Local y éste a su vez con su grupo de técnicos debe obligatoriamente corregir el problema presentado, en caso tal que el problema pase de ser uno manejable directamente por el residente, a ser uno más grave, el problema será corregido por todo el grupo interdisciplinario de profesionales que manejan el tema en la Subdirección de Plantas Físicas.

Una vez sean corregidas todas las urgencias el coordinador de la unidad operativa debe firmar el acta de recibido de las obras realizadas.

11.6.4. ACCIONES PARA EL MANTENIMIENTO DE LOS PURIFICADORES DE AGUA EN UNIDADES OPERATIVAS PROPIAS Y TERCERIZADAS DE LA SDIS.

El mantenimiento del purificador de agua se realizará cada cuatro (4) meses, según programación establecida por el área de Apoyo Logístico, sin embargo, para las unidades operativas propias de la SDIS que requieran el suministro o mantenimiento del purificador de agua deben solicitar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin a través del aplicativo correspondiente o por el correo electrónico definido por el grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico.

Si la Unidad Operativa es operada por asociado o contratista, debe tener estipulado un procedimiento y contar con los certificados de mantenimiento.

El contratista que realice el mantenimiento del purificador de agua deja un soporte en cada unidad operativa la cual debe estar a disposición de la SDIS y entes de control pertinentes.

11.6.5. MANEJO RESIDUOS LÍQUIDOS

Acorde al Plan de Gestión Ambiental del Distrito Capital 2008 -2038, generado y liderado por la Secretaría Distrital de Ambiente, el cual indica la necesidad de contribuir en la recuperación y preservación de cuencas con cauces en sectores urbanos afectados por la concentración de los flujos de materiales generando contaminación por aguas residuales y que fundamenta las acciones de recuperación hídrica, sanitaria y biológica de los ecosistemas acuáticos deteriorados por décadas de contaminación.

La Secretaria Distrital de Integración Social adopta e impulsa la implementación de sistemas retenedores de grasas, con el objetivo de dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y al compromiso que asumió la Entidad desde el Plan Institucional de Gestión Ambiental (PIGA), por lo cual la unidad operativa implementa el instructivo de mejora de la calidad de los vertimientos

11.6.6. REGISTRO DE VERTIMIENTOS

La Secretaría Distrital de Ambiente, conforme al concepto jurídico 00049 del 05/05/2016, con Radicado 2016EI71923 expedido por la Dirección Legal de esa Secretaría, determinó que la Secretaría Distrital de Integración Social es una entidad que realiza vertimiento doméstico, por consiguiente, no están sujetos a realizar el registro de vertimientos, no obstante, la autoridad ambiental podrá solicitar dicho registro.

Por otra parte, cada unidad operativa deberá realizar la caracterización ambiental de aguas vertidas, cuando lo solicite el ente de control ambiental, los informes de esta caracterización deberán ser remitidos al área de gestión ambiental, de igual forma las unidades operativas deben tomar las medidas necesarias del caso, para mejorar la calidad de los vertimientos,

11.6.7. PLAN DE CONTINGENCIA

En caso de no contarse con suministro de agua la unidad operativa se adoptará como medida de contingencia el uso de carro tanques de agua los cuales deben estar acogidos a la Resolución 2190 de 1991 de la Secretaria Distrital de Salud por la cual se reglamenta las condiciones para transporte de agua en carro tanques.

Estos carros tanques deben tener licencia sanitaria para el transporte de agua ante la Secretaria Distrital de Salud debido a que la actividad de transporte de agua, requiere medidas de control sanitario que garanticen la calidad del agua transportada y las condiciones sanitarias del vehículo transportador.

Los carros tanques para el transporte de agua utilizados por la SDIS, deben contar con licencia sanitaria en cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Estar construidos en material inalterable y de fácil lavado, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene.
- Tener cabina de conductor aislada de la parte del vehículo en que se transporta el agua.

- Deberán llevar accesorios y equipos tales como mangueras, motobomba, escalera para facilitar la distribución del agua.
- El conductor y auxiliar deberán permanecer debidamente uniformados y llevarán botas, guantes y cascos como medida de seguridad y elementos de protección personal
- Estos vehículos de transporte de agua para consumo humano no estarán autorizados para transportar otros líquidos.
- Deben realizar lavado y desinfección al carrotanque mínimo dos veces al mes.
- La única fuente autorizada para el abastecimiento del carrotanque son las fuentes de distribución de la Empresa de Acueducto de Bogotá, D.C.

Adicionalmente tenga presente la siguiente tabla, para operación en caso de requerirse:

Tabla 6. Cuadro de Dotación según Unidad Operativa

11.6.8. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

Las capacitaciones para este programa se pueden organizar de la siguiente manera:

Con el Área de Gestión Ambiental:
Programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con el Área de Gestión Ambiental:
Registro de vertimientos, plan de encapsulamiento de aceites vegetales usados, programa de ahorro eficiente y uso del agua.

Con la Subdirección de Plantas Físicas:
Adecuado manejo de las infraestructuras físicas que permiten el ahorro del agua, fallas y fugas del sistema de acueducto y alcantarillado en la unidad operativa.

Con el Área de Apoyo logístico: Lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua.

Nota: Es importante contar con el apoyo para estas capacitaciones, de la empresa contratista que presta el servicio de aseo y mantenimiento a la Unidad Operativa y del supervisor de dicha empresa.

12. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

12.1. INTRODUCCIÓN

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 **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA**

12.2. OBJETIVO GENERAL

Aplicar constantemente un sistema de verificación y control en la Unidad Operativa, que prevenga y proteja todas las áreas del ingreso o aparición de plagas y evite los daños que puede generar su presencia, creando barreras que impidan la proliferación de plagas (artrópodos y roedores), mediante la implementación de medidas preventivas y controladas de saneamiento ambiental.

12.3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conocer las acciones preventivas y correctivas eficientes, como la adecuación física de la infraestructura, que eviten el acceso de plagas a la unidad operativa.
- Difundir las medidas implantadas para la intervención de personal técnico de plagas en la Unidad Operativa.
- Sensibilizar y preparar al personal responsable sobre el control integral y tiempos de aplicación de las acciones y/o medidas preventivas y correctivas.
- Adoptar controles químicos, mediante la aplicación de agentes químicos si se requiere.
- Realizar una verificación y monitoreo permanente al programa por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Conocer y aplicar los formatos del programa de control integral de plagas en los tiempos previstos por el personal responsable de la Unidad Operativa.
- Reducir completamente el riesgo de contaminación microbiana generado por la presencia de plagas (artrópodos y roedores) en la Unidad Operativa.

12.4. DEFINICIONES

A continuación, se mencionan algunas definiciones, que se deben tener en cuenta para realizar el control preventivo y correctivo de plagas:

Actividad de saneamiento ambiental: son aquellas acciones que se realizan para corregir, prevenir y/o mejorar las condiciones ambientales que rodean, o que son influenciadas por un proyecto o actividad.

Cebos: Sustancia que imita un alimento y que es utilizada para atraer y eliminar un vector.

Control integral de plagas: es el conjunto de actividades, acciones y políticas que implementa una Unidad Operativa para evitar el ingreso, y la posterior proliferación de plagas mediante el uso de técnicas, métodos y prácticas de saneamiento ambiental.

Desuso: falta de uso o inactividad de algún objeto.

Desinsectación: es el sistema de control de animales artrópodos.

Desratización: tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en las diferentes áreas o espacios de la unidad operativa.

Hermeticidad: garantizar que el sistema este aislado de otros sistemas exteriores; en el contexto de Control de Vectores es garantizar que un lugar este totalmente aislado y protegido de insectos y roedores.

Infestación: es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medidas preventivas: son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga: la Organización Mundial de la Salud (OMS) considera que una plaga es una especie implicada en la transferencia de enfermedades infecciosas para el hombre y en el daño o deterioro del hábitat y del bienestar urbano, cuando su existencia es continua en el tiempo y está por encima de los niveles considerados de normalidad y su control representa una actividad de prevención primaria dentro de la protección de la salud, ligadas a las políticas de higiene y saneamiento medioambiental.

Nivel de normalidad o umbral de tolerancia: es el límite a partir del cual la densidad de población que forma la plaga es tal que sus individuos pueden provocar problemas sanitarios o ambientales, molestias, o bien, pérdidas económicas.

Plaguicida: cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Saneamiento del medio: es el conjunto de medidas aplicadas para corregir factores del medio ambiente que influyen o pueden influir en la expansión vectorial de plagas: incluye la higiene de alimentos, eliminación de basuras, control de aguas residuales, entre otros.

Vector: animal (por lo general artrópodo y roedor) que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos transportados desde una fuente de contaminación hasta un alimento u objeto. El vector puede estar infectado o ser simplemente un portador pasivo o mecánico del agente infeccioso.

12.5. MARCO TEÓRICO

Una plaga es un animal que vive en / o sobre el alimento y causa su merma, alteración, contaminación. Las plagas más comunes que podemos encontrar en los servicios alimentarios son:

Roedores, como ratas y ratones.
Insectos, como moscas, cucarachas, pececillos de plata, hormigas e insectos de alimentos almacenados (por ejemplo, gorgojos).

Es importante que se identifiquen los signos que revelan la presencia de estos animales, entre ellos están:

- Sus cuerpos vivos o muertos, incluyendo sus formas larvales.
- Los excrementos de los roedores.
- La alteración de sacos, envases, cajas, etc., causada por ratones y ratas al roerlos.
- La presencia de alimento derramado cerca de sus envases, que mostraría que las plagas los han dañado.

- Las manchas de grasa que producen los roedores alrededor de las cañerías y paredes.

La ejecución estricta del programa de limpieza y desinfección en todas las áreas permite obtener resultados satisfactorios en todos los espacios, pero si no se aplican las acciones a tiempo pueden desencadenar problemas al programa de control integral de plagas; el mejor antídoto contra las plagas es la higiene y la prevención.

12.6. MEDIDAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS

Las medidas permanentes de control integral de plagas pueden ser de tipo preventivo o correctivo, las primeras consisten en evitar en todo momento la entrada de plagas a la unidad operativa y las segundas (correctivas) en eliminar aquellas que logren entrar. Dado lo anterior, la Unidad Operativa deberá procurar el cumplimiento de las siguientes actividades y acciones:

12.6.1. MEDIDAS PREVENTIVAS PARA LA INSPECCIÓN DE LA HERMETICIDAD DE LA UNIDAD OPERATIVA:

Mediante la inspección rutinaria de las instalaciones, se detectan posibles rutas de ingreso de plagas (insectos, roedores y otros) y así tomar la acción correctiva correspondiente.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad* de todas las áreas de la unidad operativa", en donde los aspectos a revisar son:

- Verificar el estado de las puertas, la abertura entre piso y puerta no debe ser superior a 1 cm. Si la distancia es mayor a 1 cm., se debe disponer de cauchos en buen estado que bloqueen la abertura.
- Revisar las aberturas de los marcos de las puertas.
- Verificar el estado de mantenimiento de los anjeos (mallas) en las ventanas.
- Revisar que no existan agujeros en paredes, pisos ni techos.
- Inspeccionar la entrada de las tuberías de acometida de las redes de acueducto, gas y alcantarillado.
- Verificar el estado de mantenimiento de las rejillas de todos los sifones, estos deben estar fijos y no ser removibles.

La Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable de diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) *página 2 Hermeticidad.*

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.6.2. MEDIDAS PARA INSPECCIONAR LA PRESENCIA DE PLAGAS

Estas medidas pretenden detectar las evidencias de la presencia de plagas en el interior de la Unidad Operativa. Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas*,* la Unidad Operativa debe adoptar la frecuencia y la persona responsable del diligenciamiento.

12.6.3. ACCIONES PARA EL MANEJO ADECUADO DE ELEMENTOS EN DESUSO

Describe las actividades de inspección, manejo y evacuación de aquellos elementos en desuso como equipos de cocina, inmobiliario, embalajes como: cubetas de huevos, cajas de cartón, costales, guacales en madera con el propósito de evitar cualquier riesgo de infestación de plagas en los mismos.

Para realizar esta actividad se debe diligenciar el *formato inspección del manejo de elementos en desuso, embalajes y empaques (FOR-PSS-067)*, para lo cual se debe seguir los siguientes pasos:

Para inspeccionar la posible acumulación inadecuada de elementos en desuso y almacenamiento inapropiado de empaques se debe realizar búsqueda de cualquier elemento que no haga parte del proceso especifico que se desarrolla en cada área de la unidad operativa como: muebles fuera de servicio, equipos, enceres, etc. Estos se pueden acumular fácilmente en la cocina, bodegas, salones, baños, etc. Y que podrían convertirse en un foco de infestación de plagas (roedores e insectos). Igualmente, la acumulación inadecuada de embalajes y empaques como cubetas de huevos, cajas de cartón, guacales de madera, costales y frascos entre otros, pueden ser habitados por plagas.

12.6.4. VERIFICAR E INSPECCIONAR LAS ZONAS INDICADAS EN EL FORMATO.

Sí se evidencian elementos que no corresponden a la zona que se está verificando, registrar el hallazgo e informar al coordinador de la unidad operativa para que tome la acción correctiva (reubicación de los elementos o empaques).

12.7. MEDIDAS CORRECTIVAS DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS.

Cuando las medidas preventivas fueron ineficaces y se presenta presencia de plagas se debe ejecutar un control integral de plagas correctivo (control químico), para lo cual se requiere de la guía técnica del insecticida o rodenticidas, suministrada por la empresa contratada para tal fin.

12.7.1. MEDIDAS CORRECTIVAS:

Control Químico:

Los pasos a seguir en el momento de identificar un foco de plagas son los siguientes:

Los Coordinadores/as de la Unidad Operativa, deben realizar inspección permanentemente sobre la aparición de las plagas. Para las unidades propias de la SDIS, debe alertar al responsable de Apoyo Logístico a través de los mecanismos establecidos para este fin, como el Aplicativo Sistema de mantenimiento de Bienes – SIMAB o por correo electrónico al grupo de mantenimiento de la oficina de apoyo logístico enviando *Formato inspección de presencia de plagas y registro del control de la hermeticidad de la edificación* (FOR-BS-020) página 1 Inspección de Plagas, en caso de identificar que la causa de la presencia de plagas es generada por deficiencias en la infraestructura, Apoyo Logístico informará a Plantas Físicas para que se tomen las acciones correspondientes sobre las condiciones en la infraestructura, si no se corrige este aspecto serán ineficaces los controles químicos realizados.

Contactar a la empresa prestadora del servicio de desratización y/o desinsectación, y definir la fecha y hora de la actividad. Cabe destacar que según el estado de sanidad de los alrededores de la unidad operativa es aconsejable solicitar una desratización o fumigación a la Empresa Social del Estado de la localidad para que sea aplicada en los alrededores de la Unidad Operativa.

Exigir a la empresa contratada por la SDIS o el operador tercerizado que ejecuta este control la siguiente información:

- Concepto Sanitario Favorable de la empresa que realiza la intervención técnica de fumigación, desratización, emitido por la autoridad sanitaria de la jurisdicción.
- Formato de diagnóstico e identificación de plagas.
- Guía técnica del insecticida, rodenticida o sustancias empleadas.
- Intervenciones técnicas de fumigación y desratización.
- Plano con ubicación e identificación de cebos en caso de haberse utilizado.
- Formato de control y seguimiento de la actividad de fumigación o desratización.
- Hojas de seguridad de las sustancias químicas empleadas.

Para Unidades operativas administrada por terceros: Si las medidas preventivas no han sido eficaces, se deben implementar nuevamente y de manera exhaustiva los registros de control del programa de control integral de plagas adoptando medidas correctivas frente a los posibles lugares de ingreso de plagas Y contactar una empresa especializada en control químico con Concepto Sanitario Favorable de la SDS.

En el *formato registro de control de plagas (FOR-PSS-069)* se resume la fecha de fumigación o desratización, la empresa que presta el servicio, el nombre del producto a aplicar, el ingrediente activo, la dosis aplicada y la plaga a erradicar.

El control integral de plagas es netamente preventivo: El control químico se realiza solo cuando las medidas preventivas anteriormente nombradas fueron insuficientes y se ha presentado una infestación de plagas.

Para las unidades operativas propias de la SDIS se realiza el control químico con empresas especializadas en el tema, según necesidad o cronograma dispuesto para ello. Las Unidades operativas administradas por terceros deben garantizar igual un control químico y tomar las medidas correctivas correspondientes.

12.8. PLAN DE CONTINGENCIA

Este plan de contingencia se implementa una vez que los métodos de control de plagas no hayan sido efectivos, para lo cual es necesario que la empresa encargada se encuentre debidamente avalada por Secretaria de Salud para desempeñar su función. Lo cual garantiza que cualquier tratamiento químico que se realice debe garantizar la no contaminación de los alimentos en las unidades operativa **COMEDOR COMUNITARIO – COCINA POPULAR BUENAVISTA**
La empresa encargada debe realizar rotación de los productos químicos o plaguicidas empleados con el fin de que estas plagas no se vuelvan resistentes a sus componentes activos. Teniendo en cuenta que los productos que se empleen deben tener registro sanitario y ser autorizado su uso por las autoridades de salud.

Es menester de las coordinaciones de cada una de las unidades operativas estar inspeccionando permanentemente frente a la resistencia de las plagas.

Alertar al responsable (Plantas Físicas) de tomar las medidas correctivas frente a las debilidades en la hermeticidad en la infraestructura y mediante el formato para solicitud de control químico solicitar la desratización o la fumigación FOR-BS-020 a Apoyo Logístico, lo anterior para el caso de unidades propias de la SDIS.

Este formato se encuentra en la Intranet, Sistema Integrado de Gestión, procesos administrativos, Gestión de Bienes y Servicios, documentos asociados.

12.9. CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN

El manejo de los roedores y plagas se hace a través de una empresa certificada para el control de éstos. Para ello, las unidades operativas propias han de solicitar al área de Apoyo Logístico para que mínimo una vez al año se haga una charla de sensibilización sobre el control de plagas (bien sea la empresa que realiza el control, la subdirección de plantas Físicas, Apoyo Logístico o el área de gestión ambiental de la SDIS).

Las Unidades operativas Tercerizadas, han de solicitar a la empresa que realiza el control de plagas una charla de sensibilización a los funcionarios de la Unidad Operativa. Estas charlas se realizan con la finalidad de ver la importancia de la implementación del presente Plan, y los funcionarios estén en capacidad de identificar presencia de plagas en la prestación del servicio.

NOTA 1: Mantener el documento teórico y magnético a disposición de quien lo requiera. Realizar permanentes capacitaciones, llevando soportes como actas, listas de asistencia, apoyos didácticos, fotografías, etc.

NOTA 2: Realizar actualizaciones periódicas de este documento cada vez que se requiera por parte de los equipos involucrados en la elaboración del Plan de Saneamiento. (Dirección Territorial, Subdirección de Nutrición, Área de Gestión Ambiental, Subdirección para la Infancia y Subdirección de Plantas Físicas, Apoyo Logístico.)

NOTA 3: Llevar los formatos que se diligencian en una carpeta especial para facilidad de consulta y presentación a los entes de control que lo requieran.

ACTA N°

FECHA: 8-10-2022.

HORA: 6:30 am - 8:30 am.

LUGAR: COMEDOR BUENA VISTA

TEMA: GENERALIDADES BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

ASISTENTES: Manipuladoras

ORDEN DEL DÍA:

- Asistencia
- Capacitación
- Resolución de dudad

OBJETIVO DE LA JORNADA DE CAPACITACIÒN:

Reforzar conocimientos de las buenas prácticas de manufactura, importancia del concepto sanitario, inocuidad de los alimentos y cuidados del manipulador de alimentos con el fin de garantizar un óptimo servicio en el comedor.

Objetivos Específicos

1. Dar a conocer el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura.
2. Explicar el uso del uniforme del manipulador de alimentos.
3. Explicar la importancia del concepto sanitario
4. Mostrar la importancia de la inocuidad de los alimentos

MATERIALES Y MÉTODOS:

*Video beam

*Computador

Powered by CamScanner

*Presentación

DESCRIPCIÒN DE LA JORNADA PEDAGÒGICA:

se da inicio realizando la evaluación pre test, posteriormente se da la capacitación sobre Buenas Prácticas de Manufactura a las manipuladoras de alimentos de la siguiente forma:

Se inicia realizando preguntas acerca de que son las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura) y su importancia. Luego se inicia una presentación mostrando los temas contenidos los cuales son:

1. Que son las BPM y normatividad

Condiciones de higiene en la fabricación de alimentos

1. Equipos e utensilios
2. Personal manipulador de alimentos
3. Requisitos higiénicos de fabricación
4. Control de calidad
5. Saneamiento

6. Posteriormente se inicia preguntando que son las BPM a lo cual una manipuladora de alimentos responde que son las prácticas de higiene que se deben tener para evitar enfermedades en los niños, luego se comenta la nutricionista la definición de las buenas prácticas de manufactura son: "los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objetivo de garantizar que los productos que fabriquen en condiciones sanitarias adecuada y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción", y se indica que está contenida en *la resolución 2674 del 2013.*
7. Se define que es un alimento adulterado, alterado, contaminado, limpieza, desinfección, desinfección.
8. Luego se inicia la explicación de cada capítulo:

Powered by CamScanner

9. Condiciones de higiene en la fabricación de alimentos: Se explica que las instalaciones deben estar aisladas de focos de infecciones, los accesos deben estar libres, debe haber separación física de los sitios de producción de alimentos y otras aéreas para evitar contaminación e intoxicación alimentaria. Los almacenes deben tener la proporción adecuada para los volúmenes de insumos y productos terminados manejados por la institución. Se explica cómo deben ser las condiciones de almacenamiento del agua, residuos sólidos y líquidos y su manejo para evitar contaminación. Luego se pregunta a una manipuladora cada cuanto se debe realizar aseo en la cocina la cuan responde diario y comenta que por eso es fundamental la desinfección de las superficies en las cuales se preparan los alimentos y el lavado de los mismo a igual que evitar la contaminación cruzada. La nutricionista complementa su respuesta.

10. Equipos y utensilios: Se explica que los equipos (licuadora, estufa, menaje, ollas, cubiertos, otros instrumentos) utilizados para el manejo de alimentos deben estar elaborados de tal modo q eviten contaminación (material plástico, sin rejillas ubicados en sitios seguros) y deben ser limpiados y desinfectados frecuentemente, al igual que el mesón o las superficies que estén contacto con los alimentos las cuales deben ser lisas (se especifican características). Una docente pregunta cada cuanto se debe realizar la desinfección de dichos utensilios la nutricionista refiere que lo ideal es diario.

11. Personal manipulador de alimentos: se comenta que documentos se exigen para este cargo (certificado médico en la cual se indique la aptitud para manipular alimentos, carnet de manipulación de alimentos vigente,) y la importancia de las capacitaciones constantes (permiten actualización de conceptos, mejoras en el servicio en cuanto a tiempo, agilidad, y calidad). También se muestra al talento humano como debe ser la presentación del manipulador de alimentos (adecuada limpieza e higiene personal, uniforme de color claro, sin bolsillos, uso de delantal, tapabocas, gorro, zapatos claros cerrados, uñas cortas y limpias sin accesorios como reloj, aretes, anillos, cabello recogido y sin maquillaje) adicional a esto se muestra como debe ser el lavado de manos y en qué momentos dentro del servicio, para ello se solicita a una docente que pase al frente y realice la simulación del proceso para mayor claridad, al finalizar se hace las correcciones y se indica la forma correcta.

12. Requisitos higiénicos de fabricación: en este capítulo se explica cómo debe ser la recepción de materias primas y los sitios donde se almacenan. Las canastillas o recipientes nunca deben tocar el piso y su material debe evitar contaminación del alimento. Se comenta que se deben tomar las temperaturas de los equipos de forma diaria esto con el fin de identificar daños y así evitar deterioro en las materias primas al igual que la temperatura de los alimentos calientes, se debe realizar la rotulación siempre que ingresen alimentos al servicio para prevenir intoxicaciones. Se explica por medio de imágenes como deben ser los procesos en la producción de alimentos y se solicita a una manipuladora de alimentos que les explique a sus compañeras

Powered by CamScanner

como se evita la contaminación cruzada. luego se complementa con ideas de los participantes y la nutricionista realiza la retroalimentación.

13. Control de calidad: Se explica la importancia de los formatos de control en cada proceso limpieza y desinfección de cada área de la institución, toma de temperatura, calidad de las de materias primas, kardex, uso de desinfectante. Las manipuladoras de alimentos refieren tener claridad en estos aspectos.

14. Concepto sanitario: Se explica que cada año el hospital de USME realiza visita al comedor con el fin de indagar las condiciones higiénico sanitarias para dar un concepto favorable o desfavorable. Si este es desfavorable se deben realizar las correcciones y solicitar nuevamente la visita, hasta que se dé un concepto favorable. Una manipuladora pregunta que se evalúa a lo cual la nutricionista explica los ítems.

15. Inocuidad de los alimentos: Se explica que son el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud, por lo cual se deben cumplir. Se muestran imágenes de intoxicación por consumo de alimentos dañados.

LOGROS: Las manipuladoras tienen gran experiencia en buenas prácticas de manufactura, identificaron la importancia de su cumplimiento y refieren las siguen diariamente en los procesos del servicio de alimentación.

DIFICULTADES Y ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN: No se identificaron dificultades, sin embargo se enfatiza en el cumplimiento de las BPM.

Para finalizar se habla de la importancia de mantener los comedores limpios en el momento del consumo de alimentos y de crear un a ambiente agradable para los niños, ya que esto ayuda a mejorar el proceso nutricional de cada uno.

Powered by CamScanner

CONVOCATORIA

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
CAROLINA GIRALDO CORREA	NUTRICIONISTA	COMEDOR	Carolina Giraldo C.

Anexos:

Elaboró CAROLINA GIRALDO CORREA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BUCARAMANGA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL

FORMATO CONTROL DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN

Código: FOR-PSS-296
Versión: 0
Fecha: Memo I2019038990 – 03/09/2019
Página: 1 de 1

FECHA: 8-10-2022 | POBLACION OBJETO: Manipuladora | SERVICIO SOCIAL: Comedor

TEMA: BPM | No. PERSONAS CAPACITADAS: | TOTAL HORAS:

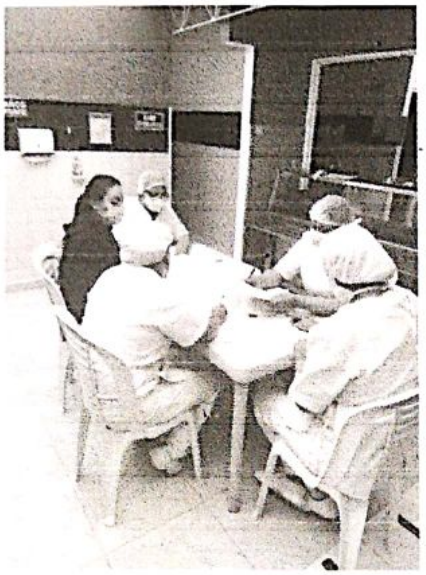
PROFESIONAL RESPONSABLE: Carolina Giraldo | PROFESIÓN Y DEPENDENCIA: Nutricion

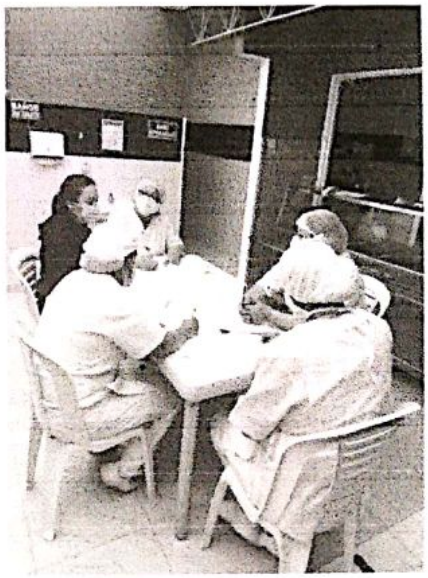
No	LOCALIDAD	TIPO DOCUMENTO	NÚMERO DOCUMENTO	NOMBRE 1	NOMBRE 2	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	EDAD	SEXO F	SEXO M	FIRMA
1	Usaquen	CC	39783931	Rosa	Amelida	Triana	Esturiñan	53	X		Rosa Triana
2	Usaquen	CC	39787640	Felida	-	Duran	Cristiano	51	X		
3	Usaquen	CC	64-[illegible]	Ruth		Gonzalez	Ramirez	44	X		Ruth G
4	Usaquen	CC	37203107	Yolanda	de Jesus	Hurtado	Gacia	55	X		Yolanda Hurtado
5	Usaquen	CC	1012365681	Carolina		Giraldo	Corel	32	X		
6											
7	Usaquen	CC									
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											
18											
19											
20											
21											
22											
23											
24											
25											
26											
27											
28											
29											
30											

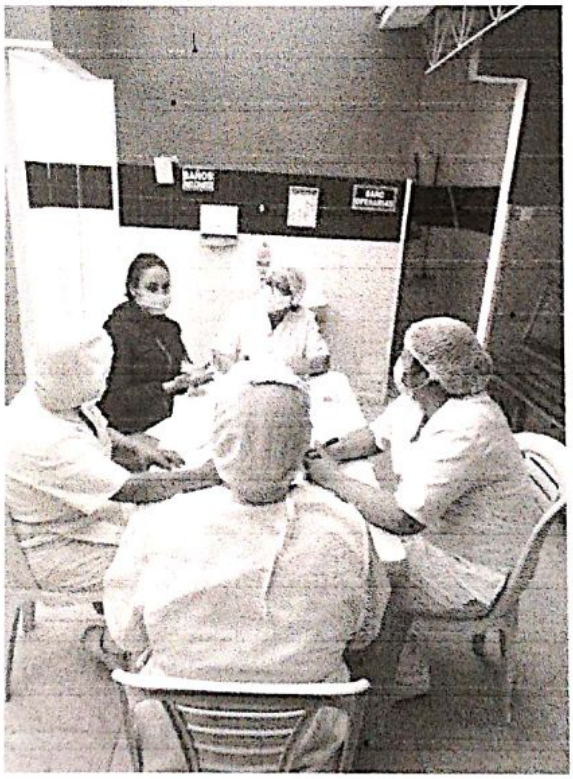
Carolina Giraldo Corel
C.C. 1012365681
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD SANTANDER

Powered by CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA CAPACITACIÓN BPM OCTUBRE 2022







Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 8-10-2022	TEMA: Generalidades BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Felida Duran Cristiano		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	x a. 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un alimento Inocuo o libre de microorganismos.
que es contaminación cruzada	cuando trasnporto un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	x a. es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	x a. es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo c. todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1013656[illegible] BOGOTA
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD [illegible]

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2010038000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Felida Duran cristiano

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	a. 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un alimento inocuo o libre de microorganismos.
que es contaminación cruzada	cuando transportamos un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	X es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	a. es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo X. todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Serna
C.C 1[illegible]
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 03-10-2022	TEMA: Generalidades BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Ruth Gonzalez Ramirez		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	(a) 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un alimento inocuo o libre de microorganismos
que es contaminación cruzada	Cuando transporta un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	(a) es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	(a) es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo (c) todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C. 1.12[illegible]
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD SANTO TOMÁS

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019036000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL: Ruth Gonzalez Ramirez

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	(a) 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un alimento inocuo o libre de microorganismos
que es contaminación cruzada	Cuando transporto un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	(a.) es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	a. es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo (c.) todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Arrieta
C.C. 1012365[illegible]35
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 8-10-2022	TEMA: Generalidades BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Rosa Amelida Triana		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con Imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	~~a~~. 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un alimento libre de microorganismos
que es contaminación cruzada	cuando transporto unmicroorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	~~a~~. es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	~~x~~ es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo ~~x~~ todas las anteriores

Carolina Giraldo Correa
C.C 1012365675
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2010038000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imagenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	a. 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un alimento libre de microorganismos
que es contaminación cruzada	cuando transporto un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	a. es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	a. es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo c. todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación? Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Carolina Giraldo Perea
C.C 10 23[illegible]685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD CAFAM

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo I2019038990 – 09/09/2019 Página: 1 de 2

SUBDIRECCIÓN LOCAL/TÉCNICA: USAQUEN	PROYECTO: BOGOTA TE NUTRE	
SERVICIO SOCIAL: COMEDOR BUENA VISTA	POBLACIÓN OBJETO:	
FECHA: 8-10-2022	TEMA: Generalidades BPM	EQUIPO No:
NOMBRES Y APELLIDOS PROFESIONAL RESPONSABLE: CAROLINA GIRALDO		
NOMBRES Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST INICIAL: Yomira de J. Hurtado Garcia		

Relacionar con una línea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	(a) 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brinda la se de un alimento libre de Microorganismo
que es contaminación cruzada	Cuando Trasporta ollero un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	(a) es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	a. es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo (c.) todas las anteriores

Carolina Giraldo Ortiz
C.C. 1123655685
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD MINUTO DE DIOS

Powered by CamScanner

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO TEST INICIAL Y FINAL	Código: FOR-PSS-299 Versión: 0 Fecha: Memo !2019038000 09/09/2019 Página: 2 de 2

NOMBRE Y APELLIDOS PERSONA QUE DILIGENCIA EL TEST FINAL:

EQUIPO No:

Relacionar con una linea imágenes o enunciados de la columna "A" con imágenes o enunciados de la columna "B" según corresponda.

COLUMNA A	COLUMNA B
Que resolución rige las bpm	(a) 2674 de 2013 b. 3175 de 1997 c. 2568 del 2018 d. 5698 del 2015
Mencione el objetivo de las BPM	Brindar un se ale un alimento libre de microorganismos.
que es contaminación cruzada	Cuando transporta o lleva un microorganismo de un lugar a otro
que es un alimento adulterado	(a) es aquel al que, de forma premeditada y con fines fraudulentos, se le ha añadido o quitado alguna sustancia b. Es aquel que a tenido una modificación en solo en su sabor pero no hace daño c. Alimento con adición de micronutrientes
que es un alimento contaminado	a. es aquel que contiene microorganismos como bacterias, hongos, parásitos, virus; o toxinas producidas por los microorganismos. B. alimento con presencia de polvo (c.) todas las anteriores

EVALUACIÓN CUALITATIVA DE LA CAPACITACIÓN

Marque con una X SI o NO según su criterio

		SI	NO
1	¿El tema y la metodología desarrollada fueron adecuadas y cumplieron con sus expectativas?		
2	¿Los materiales utilizados durante el proceso de capacitación fueron adecuados?		
3	¿El capacitador conocía bien el tema?		
4	¿Le gustaría que se llevara continuidad en los procesos de capacitación?		
	Si la respuesta es SI, cuales temas le interesan:		
5	¿Teniendo en cuenta la actividad realizada, a partir de hoy que hábitos modificará para ser más saludable?		

Paulina Giraldo Prieta
C.C 1012365985
NUTRICIONISTA DIETISTA
UNIVERSIDAD JAVERIANA

Powered by CamScanner