**ACTA N° 11**

FECHA: Bogotá D.C., Julio 12 de 2023
HORA: 4:00 pm a 6:00 pm
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 1.
TEMA: Socialización del Plan de Saneamiento y BPM.

ASISTENTES: Nutricionista, Tecnólogo de alimentos, Técnico ambiental y equipo de trabajo del CIAE Grupo 1 (ver listado anexo)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la reunión.
2. Aplicación de pre test.
3. Desarrollo de la capacitación:
    - ¿Qué es el plan de saneamiento?
    - Generalidades PSB
    - Programa de limpieza y desinfección
    - Programa de gestión de residuos sólidos y líquidos
    - Programa de control de plagas
    - Programa de abastecimiento de agua
4. Solución de inquietudes por parte de los asistentes y diligenciamiento del post test.

DESARROLLO:

1. Se convocó al equipo de trabajo del CIAE Grupo 1 en el salón multifuncional del centro, donde se explicaron los temas a tratar indicando que estaría dividida en tres momentos, agradeciendo la asistencia.
2. En el primer momento se envió el pretest de manera digital haciendo uso del siguiente enlace https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc7VbEGcAw1k4N67V6sZ6VNMhMy5QuYKaNh3TeGVpNWnId7qQ/viewform?usp=sf_link, el cual constaba de 5 preguntas que permitieron dar comienzo a la explicación del tema principal.
3. Se dio inicio a la socialización del Plan de Saneamiento indicando la importancia de dicho documento y, sobre todo, la necesidad de su implementación para el mantenimiento de la unidad operativa en varios niveles a través de los 4 programas que lo componen, los cuales se mencionan a continuación:

    - Programa de limpieza y desinfección: Se destacó la diferencia entre los procesos de limpieza y desinfección, así como los desinfectantes que son empleados en la unidad operativa, mencionando el hipoclorito de sodio al 5,25 % y amonio cuaternario de 5ta generación como plan de choque, el cual se programó realizar cada 3 meses, asegurando en cada caso las dosificaciones establecidas en la tabla de diluciones que está publicada en el centro. También se mencionaron los agentes limpiadores y la frecuencia con que las áreas y superficies se higienizan en la unidad. Fue importante diferenciar por otra parte el código de colores de los elementos de aseo de acuerdo al área de trabajo, así:



Powered by CamScanner

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

Se les recordó que el uso de guantes para las actividades de limpieza y desinfección son de uso obligatorio, con color diferencial de acuerdo al código de colores establecido. Por último, se indicó que las operaciones de limpieza y desinfección están registradas en las guías del PS, estando disponibles para el grupo cada vez que lo deseen consultar, así como las ficha técnicas y hojas de seguridad para el manejo de los insumos químicos. Se hizo referencia a los formatos usados para verificar el cumplimiento de este programa.

- Programa de abastecimiento de agua potable: Se explicó que el suministro de este elemento en el centro debe garantizar que sea de agua potable durante toda la jornada de trabajo, inclusive cuando hay corte del servicio público, por lo cual se cuenta con dos tanques de 1000 L cada uno, que garantiza la operación normal del servicio.
  Como características de estos tanques, se mencionó que deben contar con flujo continuo, estar hechos de un material higiénico e inerte, con cierre hermético y estar en condiciones de higienización adecuada, por lo cual se cuenta con un lavado cada 6 meses a cargo de una empresa especializada en este servicio. También se hizo referencia a los formatos usados para verificar el cumplimiento de este programa.

- Programa de gestión de residuos sólidos y líquidos: Dentro de este programa se indicó la importancia de la disposición final de los residuos sólidos, el uso adecuado de las bolsas y canecas, tanto en el servicio de alimentos, como en los baños y el uso correcto de los puntos ecológicos. Se hace referencia a los formatos usados para verificar el cumplimiento de este programa

- Programa de control de plagas: En este programa se enfatizó la importancia de evitar a toda costa el ingreso plagas, llevando a cabo acciones de prevención como el uso de mallas, angeos, sifones y demás barreras físicas, que aseguren la hermeticidad del centro, minimizando también el almacenamiento de elementos y empaques en desuso para mantener adecuadamente cada área en el centro. Se recordó que cada 6 meses se realiza el control de plagas a través de una fumigación que ejecuta una empresa especializada, siendo importante que de identificar cualquier muestra de contaminación (presencia de heces fecales, manchas grasosas, cuerpos de insectos, roedores o artrópodos muertos, empaques roídos, etc.) al interior del centro, es necesario avisar al operador, ya que éstas son señales de la presencia de plagas, las cuales inicialmente puede tratarse con métodos naturales y químicos para evitar su proliferación, tales como ácido bórico,



Powered by CamScanner

cascaras de cítricos, papel reflectivo, emisores de sonido, vinagre, entre otros. Se hizo referencia a los formatos usados para verificar el cumplimiento de este programa.

Para finalizar la jornada se indicó la relevancia de llevar a cabo de manera efectivas los procedimientos descritos en el PS y el uso de las herramientas pedagógicas existentes en la unidad operativa.

4. Se dio paso a una ronda de preguntas por parte de los asistentes que fueron contestadas de inmediato, dando paso al diligenciamiento del post test que también fue suministrado de manera digital bajo el siguiente enlace: https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdSJbqGeQ_K06jGWeSa6vqFvKG1isVShSg6PXwCEACXzVV55Q/viewform?usp=sf_link, dando por terminado el encuentro y agradeciendo nuevamente su disposición.

Del pre test, se pudo encontrar que el 100% de los asistentes reconocen la frecuencia de limpieza en áreas y elementos que deben hacerse a diario, el 92,8% conoce los programas del PS y sabe la diferencia entre limpieza y desinfección, así como el 85,7% tienen claras las acciones que pueden emplearse para el control y/o repelencia de plagas. Por otro lado, el 71,4% reconoce el desinfectante más utilizado en la unidad operativa.

Frente al post test, se identificó que el 100% saben el porcentaje de hipoclorito que se emplea en la unidad y la frecuencia con que debe hacerse el lavado preventivo de tanques. Debe reforzarse que el código de colores hace parte del programa de residuos sólidos y líquidos y no del de limpieza y desinfección como aun lo cree una parte del equipo. De manera general se puede apreciar una buena recepción del tema socializado.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Mantener comunicación permanente entre las partes que permita manejo integral del Plan de Saneamiento al interior de la unidad operativa con la aplicación de todos sus programas. | Nutricionista, Tecnólogo de alimentos, Técnico ambiental y demás colaboradores. | Permanente |
| | | |

CONVOCATORIA: Octubre de 2023.

Anexos:
Planilla de asistencia y registros fotográficos.



Powered by CamScanner





En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Juan Felipe Pinzón Sarabia | Tecnólogo de Alimentos | CIAE G1 | |
| Sebastián Rangel López | Técnico ambiental | CIAE G1 | |
| Angélica Cifuentes Avendaño | Nutricionista | CIAE G1 | |

Elaboró: Tecnólogo de alimentos Felipe Pinzón y ND. Angélica Cifuentes Avendaño



Powered by CamScanner

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

Tema: Socialización Plan de Saneamiento y DPM Lugar: CIAE Grupo 1 Fecha y hora: 12/07/2023 4:00pm

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Olga Omaris Herrera | 49689112 | CIAE | Manip. Alimento | olgaomaris herrera @gmail.com | 314 2457302 | |
| 2 | Luz Marina Nigrinis | 52071984 | CIAE Grupo 1 | Tallerista | luzmarina nigrinis antivia 3@gmail.com | 3103377047 | |
| 3 | Luz Mery Sánchez | 51799329 | CIAE-1 | Auxiliar Administrativa | sanchezluz mery@gmail.com | 3124466843 | |
| 4 | Yolanda Patricia Prieto Avellaneda | 52950246 | CIAE grupo 1 | Aux Enfermería | yolappa@gmail.com | 3208926145 | |
| 5 | Angela Marcela Moreno | 1023908728 | CIAE Grupo 1 | Servicios Generales | MorenoYepes angelamarcela @gmail.com | 3123706080 | Angela M |
| 6 | Lady Katherine Puentes F | 1033777828 | CIAE Grupo 1 | Educadora Especial | lkatpuentes@gmail.com | 3004582164 | |
| 7 | Paola Hernandez | 1020783018 | CIAE Grupo 1 | Psicología | paohernandez 930@Gmail.com | 3193186054 | |
| 8 | Miguel Morales | 1032392447 | C.I.A.E. G.1 | Trabajador Social | morales.madrigal 12@gmail.com | 3103598538 | |
| 9 | María Inés Ramos | 51560048 | CIAE Grup. 1 | Servicios generales | hisosadoradas @hotmail.es | 3125930900 | M R |
| 10 | Dra Helen Cadena | 52486917 | CIAE Grupo 1 | Terapeuta ocupacional | duracng1980@ hotmail.es | 3106491978 | |

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

Powered by CamScanner

| | | |
|---|---|---|
| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 2 de 2 |

Tema: Socialización Plan de Saneamiento y BPM Lugar: CIAE Grupo 1 Fecha y hora: 12/07/2023 4:00pm

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | Anette Rojas | 39649945 | CIAE grupo 1 | Manipuladora de Alimentos | rojasllanera@gmail.com | 3114599945 | |
| 12 | Jorge Castillo | 80026880 | CIAE Grupo 1 | Cocinero Fijo | jecryd1272@gmail.com | 3112000546 | |
| 13 | Laura Pulido Barda | 1014264001 | CIAE 1 | Tallerista Expresión | laurapulidobarda.95@gmail.com | 3022824411 | |
| 14 | Maria Eley Combs. | 36180251 | CIAE grupo 1 | coordinadora | ciaegrupo1@gmail.com | 3133703313 | |
| 15 | Angélica Cifuentes Arevalo | 52838845 | CIAC Grupo 1 | Nutricionista | acifuentes@sdis.gov.co | 3125867165 | |
| 16 | Sebastian Rangel Lopez | 7072429270 | CIAE Grupo 1 | Tecnico Ambiental | CIAEGrupo01sga@gmail.com | 3194562276 | |
| 17 | Juan Felipe Pinzón Sarabia | 1015467848 | CIAE grupo 1 | Tecnólogo de alimentos | jfpinzons@gmail.com | 3156317970 | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

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

Powered by CamScanner