ACTA N° 51

FECHA: Bogotá, abril 22 de 2024

HORA: 4:00 p.m. - 5:30 pm.

LUGAR: Salón multifuncional.

TEMA: Socialización Plan de Saneamiento Básico trimestral y BPM

ASISTENTES: Nutricionista, Tecnólogo de alimentos, Técnico ambiental y equipo de trabajo del CIAE Grupo 1 (Anexo lista de asistentes).

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación de la temática a tratar.
2. Diligenciamiento del pre test
3. Desarrollo de los temas abordados en la capacitación:
    - Objetivo del PSB
    - Descripción general de los 4 programas del PSB
    - Definición y clasificación de enfermedades transmitidas por alimentos ETA
    - ETA comunes y los alimentos susceptibles
    - Síntomas para identificar las ETA
    - Prevención de las ETA
4. Diligenciamiento del post test

DESARROLLO:

1. Se convoca al equipo de trabajo del CIAE Grupo 1 en el salón multifuncional de la unidad, donde se exponen los temas que serán tratados durante la socialización.
2. Previo al inicio de la charla, se lleva a cabo el diligenciamiento del pre test por parte de los asistentes, el cual consta de diez preguntas de selección múltiple. El promedio de calificación fue del 72% lo cual indica que los asistentes recuerdan ciertos conceptos de las anteriores socializaciones, sobre los temas que se van a tratar durante la sesión.
3. Posterior a la aplicación del pre test, se da inicio a la presentación de los temas propuestos a los asistentes de la capacitación por medio de diapositivas, siguiendo el siguiente esquema:

    - Inicialmente se explica que el objetivo principal del Plan de es mantener las áreas, superficies y elementos de la unidad operativa libres de posibles contaminantes, garantizando de esta manera áreas de trabajo limpias y seguras. Adicionalmente se menciona que su adecuada aplicación permite evitar la proliferación de enfermedades que pongan en riesgo la salud de la población atendida.
    - Posteriormente se indica que los programas que componen el PSB son limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua potable.
    - Se menciona que el programa de limpieza y desinfección busca garantizar la higienización de todas las áreas y equipos de la unidad operativa para reducir el riesgo de infecciones. La

Powered by CamScanner

limpieza implica eliminar la suciedad visible con agua y agentes como jabón, mientras que la desinfección consiste en reducir microorganismos con sustancias desinfectantes. Cada tres meses se realiza un plan de choque utilizando amonio cuaternario. Se utiliza un código de colores para identificar los implementos de limpieza: verde para áreas comunes, amarillo para cocina, rojo para baños y negro para residuos.

- Posteriormente se explica que el programa de residuos sólidos gestiona y contribuye a la reducción de residuos sólidos en la unidad operativa, mediante una separación adecuada, para este fin se emplean bolsas negras o blancas según sea el residuo y se rotulan las canecas para diferenciar los residuos que deben disponerse en cada una.
- Después se indica que el programa de abastecimiento de agua potable asegura la calidad y el uso eficiente del agua en la unidad operativa para prevenir la contaminación por un manejo incorrecto del recurso. Se destaca la necesidad de emplear agua completamente limpia para evitar enfermedades digestivas. Además, se informa que la instalación cuenta con dos tanques de almacenamiento de 1000 litros cada uno, los cuales se limpian y desinfectan semestralmente.
- El programa de control de plagas se centra en la prevención y detección temprana de plagas para evitar daños. Se destacan acciones preventivas como la inspección regular de mallas y barreras, la gestión adecuada de residuos, el mantenimiento de la limpieza, la hermeticidad y el almacenamiento seguro de alimentos. Además, se mencionan medidas correctivas como la fumigación, el control químico y físico. La fumigación preventiva se lleva a cabo cada seis meses.
- A continuación, se definen las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) como aquellas enfermedades que se contraen al consumir alimentos o bebidas contaminados, clasificándose principalmente en intoxicaciones, infecciones y toxiinfecciones. Adicionalmente se menciona que los alimentos se pueden contaminar y generar enfermedades a causa de la propagación de microorganismos patógenos tales como bacterias, virus, hongos o parásitos, así como de sustancias químicas como toxinas o metales pesados.
- Se mencionaron algunas Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) comunes y sus fuentes de contaminación. La salmonelosis se encuentra mayormente en huevos, leche y carne de aves. La enteritis se asocia a alimentos contaminados con materia fecal. La listeriosis se relaciona con quesos y productos cárnicos. El botulismo se presenta en conservas, mientras que ciertos tipos de hepatitis se asocian principalmente con el agua.
- Se indica que los síntomas de contracción de alguna ETA pueden ser nauseas, vómito, diarrea, dolor estomacal y fiebre, los cuales se presentan en un grupo poblacional que consumió los mismos alimentos.
- Se menciona cinco principios clave para garantizar la inocuidad alimentaria y prevenir las ETA: mantener la limpieza en todas las etapas de la producción, separar los alimentos crudos de los cocidos, cocinar completamente los alimentos, mantener las temperaturas adecuadas y usar agua y materias primas seguras en el procesamiento de alimentos.

Para terminar, se solucionan las dudas por parte de los asistentes y a continuación se desarrolla el post test virtual, el cual consta de diez preguntas de selección múltiple con relación al tema recién tratado. Los resultados fueron del 96% de aciertos por parte de los partícipes de la capacitación, lo cual demuestra que el tema tratado queda reforzado, entendido y será puesto en práctica adecuadamente en la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica los conocimientos adquiridos durante la capacitación y consultar cualquier inquietud con el fin de evitar posibles contaminaciones y garantizar la ejecución adecuada del PSB.	Asistentes de la capacitación	Abril 22 de 2024

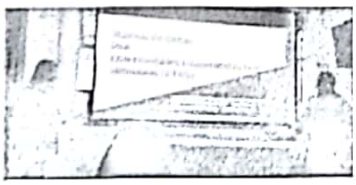
CONVOCATORIA. No aplica.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Angelica Cifuentes Avendaño	Nutricionista	CIAE Grupo 1	
Sebastian Rangel López	Técnico ambiental	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: registro fotográfico, pre y post test realizados.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia







Powered by CamScanner

Quizizz

Nombre del examen
Pre test PSB - BPM - Dietas

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio
72%

Preguntas por intento
10

Número de jugadores
14

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto
1	Paula	15 secs	10	100%	10 / 10
2	Aneth Rojas	26 secs	10	100%	10 / 10
3	María Inés Ramos Jiménez	21 secs	9	90%	9 / 10
4	Yolanda prieto	21 secs	9	90%	9 / 10
5	Olfa herrera**	10 secs	9	90%	9 / 10
6	Maritza	16 secs	8	80%	8 / 10
7	Diana	14 secs	8	80%	8 / 10
8	Luz Marina Nigrinis	29 secs	8	80%	8 / 10
9	Maria Erley	17 secs	7	70%	7 / 10
10	Yolima Martínez	14 secs	6	60%	6 / 10
11	Fabián	18 secs	5	50%	5 / 10
12	Jonara	13 secs	5	50%	5 / 10
13	Monik	16 secs	4	40%	4 / 10
14	Dora	34 secs	3	30%	3 / 10

Powered by CamScanner

QUIZIZZ

Nombre del examen
Post test - PSB - BPM - Dietas

Organizado por
Juan Pinzón

Exactitud promedio
96%

Preguntas por intento
10

Número de jugadores
14

Ranking	Nombre del jugador	Promedio Tiempo	Puntos	Precisión	Correcto	
1	Maria Ines Ramos	8 secs	10	100%	10 / 10	
2	Diana Gachancipa	7 secs	10	100%	10 / 10	
3	Olfa Herrera	5 secs	10	100%	10 / 10	
4	Monik	13 secs	10	100%	10 / 10	
5	Yolanda Prieto	9 secs	10	100%	10 / 10	
6	Aneth Rojas.	8 secs	10	100%	10 / 10	
7	Johana	9 secs	10	100%	10 / 10	
8	Fabian Ortega	18 secs	10	100%	10 / 10	
9	Luz Marina Nigrinis Gantiva	16 secs	10	100%	10 / 10	
10	Paula Hernández	7 secs	10	100%	10 / 10	
11	Maria Erley	6 secs	9	90%	9 / 10	
12	Maritza	5 secs	9	90%	9 / 10	
13	Yolima Martinez	5 secs	8	80%	8 / 10	
14	Dora	8 secs	8	80%	8 / 10	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Socialización PSB trimestral y BPM 2. Lugar: Salon Multifuncional 3. Fecha y hora: 22/04/2024 4:00 p.m.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Mario Erley Coronado C	3618074	CIAE Grupo 1	Coordinador	No aplica	ciaegrupo1@gmail.com	3133703313	
2	Juan Felipe Pinzón Sarabia	1015467848	CIAE 61	Tecnólogo de alimentos	No Aplica	jfpinzon.s@gmail.com	3156317970	
3	Diana Milena Barbosa	52486917	CIAE 61	T. Operativo	No Aplica	dianapb1980@hotmail.com	3106491978	
4	Sebastian Ronald Lopez	1072429210	CIAE Grupo 1	Tec Ambiental	No Aplica	CIAEGrupo1@gmail.com	3794302274	
5	Luz Marina Nyorinio	52071984	CIAE G. 1	Tallerista	No Aplica	luzmarinenyorinio@gmail.com	3103377042	
6	Mónica Andrea Díaz Rodríguez	1094273774	CIAE G.1	Tallerista	No Aplica	tigerdiaz@gmail.com	3134855883	
7	Doris Patricia Pin	52189610	CIAE G1	Sg general	No Plica	Rosario	3143245778	
8	Anelis Rojas Torres	39649945	CIAE G1	Manipulador de alimentos	N A	rojas1@gmail.com	3114599463	
9	Olga Omeris Herrera.	49689112	CIAE 1	Manp. Alimento	N A	olgaomeris@gmail.com	3142457302	
10	Natalia Reyes Ramos	51560048	CIAE G1	Sec. general	N A	nataliareyes@gmail.com	3175930900	
11	Yolima Martinez C	52482445	CIAE G1	T. Educ	No Aplica	yolimatigrip@gmail.com	3103498318	
12	Yubeira Cubillos Barragán	1026295206	CIAE-61	Educador ambiental	N. A	ycubillosb@gmail.com	3133625039	
13	Luz Marina Sanchez	51799529	CIAE-61	Aux. Admin.	No Aplica	sanchezluzmarina@gmail.com	3124466893	
14	Paola Hernandez	1020983018	CIAE-61	Psicologa	No Aplica	paolahernandez30@gmail.com	3193186054	
15	Olga. Omeris Herrera	49689112	CIA 1	Mop. Alimento	No Aplica	olgaomeris@gmail.com	3142457302	
16	Andrea Catalina Andrade	52938845	CIAE Grupo 1	Nutricionista	No aplica	andreacatalina.e@hotmail.com	3125869165	
17	Jhonson Camilo Ortega	1031161970	CIAE 61	Educador	No Aplica	jhon.bgta10@gmail.com	3202265007	
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

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