ACTA PROGRAMA DE CAPACITACION CONTINUADA

LUGAR: Jardín cofinanciado Avesol

FECHA: 17 de julio de 2024

OBJETIVO:

Cualificar al talento humano del jardín Cofinanciado Avesol de manera teórico-práctica sobre el plan de capacitación establecido, en el documento de educación sanitaria dando cumplimiento de esta manera a los temas propuestos tales como Sistema HACCP, aspectos generales del COVID 19 y evaluar el establecimiento.

METODOLOGÍA

- Charla teórica.
- Se realiza el pre test a modo de conversatorio conociendo el aprendizaje de cada uno de los trabajadores
- Durante el transcurso de la capacitación se dará a conocer a los trabajadores temas relacionados al Sistema HACCP, aspectos generales del COVID 19 y evaluar el establecimiento.
- Se realiza el post test en el cual se busca conocer los aprendizajes adquiridos por los trabajadores en medio de la charla teórica.
- Se recepcionan los formularios, se recolectan las firmas y se elabora el acta.

DESARROLLO

Siendo las 4:00 pm nos reunimos para dar cumplimiento al plan de capacitación que se encuentra programada en el cronograma, para ellos asiste el personal del jardín cofinanciado AVESOL, donde en medio de un conversatorio se dialoga sobre Sistema HACCP, aspectos generales del COVID 19 y evaluar el establecimiento, tomando este conversatorio como la herramienta aplicar del pre test conociendo así los conocimientos previos de cada uno de los trabajadores.

A continuación se describe la temática abordada durante el encuentro donde por medio de esta información se busca continuar evitando que se propaguen

CUALES SON LOS SÍNTOMAS DEL COVID 19

Los síntomas más comunes de la COVID-19 son los siguientes:

- fiebre
- escalofríos
- dolor de garganta.

Otros síntomas que son menos comunes y pueden afectar a algunos pacientes incluyen:

- dolor muscular
- fatiga o cansancio intensos
- secreción nasal intensa o nariz tapada, o estornudos
- dolor de cabeza
- dolor ocular
- mareo
- tos nueva y persistente
- opresión o dolor en el pecho
- dificultad respiratoria
- voz ronca
- brazos y/o piernas pesados
- entumecimiento u hormigueo
- náuseas, vómitos, dolor abdominal/dolor de vientre o diarrea
- pérdida del apetito
- pérdida o cambio del gusto y/o el olfato
- dificultad para respirar.

Los síntomas de la enfermedad grave de COVID-19 que requieren atención médica inmediata incluyen:

- dificultad para respirar, especialmente en reposo, o imposibilidad de hablar con frases completas
- Confusión
- somnolencia o pérdida del conocimiento
- dolor o presión persistentes en el pecho
- piel fría o húmeda, o pálida o azulada
- pérdida del habla o la movilidad.

De ser posible, llame inmediatamente a su dispensador de atención de salud, de modo que lo pueda derivar al dispensario apropiado.

Las personas que tienen problemas de salud preexistentes corren un mayor riesgo cuando contraen la COVID-19; si su estado es preocupante deben buscar asistencia médica temprana. Entre estas personas se incluyen, aunque no exclusivamente, las que toman medicamentos inmunodepresores; las que tienen trastornos cardíacos, pulmonares, hepáticos o reumatológicos crónicos; y las personas con VIH, diabetes, cáncer o demencia.

QUE SUCEDE CON LAS PERSONAS QUE CONTRAEN LA COVID 19

A medida que disminuyen las tasas de pruebas se vuelve más difícil saber cuántas personas tienen COVID-19 y no buscan ningún tratamiento. Al comienzo de la pandemia se pensaba que el 15% de las personas se enfermaban gravemente y requerían tratamiento hospitalario y oxígeno. Las estimaciones más recientes sugieren que se requiere hospitalización en aproximadamente el 3% de los casos de COVID-19. Esto se debe en parte a la inmunización, en parte a las mutaciones del virus (especialmente las variantes de ómicron) y en parte a la disponibilidad de tratamientos médicos específicos.

La mayoría de las personas se recuperan por completo sin necesidad de tratamiento hospitalario. En lo que respecta a las personas con COVID-19 que corren un alto riesgo de enfermarse gravemente (véase la pregunta a continuación), la OMS ha formulado recomendaciones sobre tratamientos farmacológicos eficaces para mejorar los resultados y evitar las hospitalizaciones.

Además, es importante permanecer vigilantes para reconocer a las personas con enfermedad grave y a las que necesitan tratamiento hospitalario, a fin de tratarlas sin dilación. Las consecuencias de la COVID-19 grave incluyen muerte, insuficiencia respiratoria, síndrome séptico, tromboembolismo (trombosis) e insuficiencia multiorgánica, incluidas las lesiones en el corazón, el hígado o los riñones.

En raras ocasiones, los niños pueden desarrollar un síndrome inflamatorio grave unas semanas después de la iinfección.

Como tema para finalizar con la capacitación de hoy se dialoga acerca de como se puede evaluar el establecimiento, para ello se aborda el tema del concepto sanitario siendo esta la constancia, resultado de la evaluación técnica de las condiciones sanitarias del establecimiento.

Cualquier persona podrá solicitar sin costo, si lo desea, la expedición del concepto sanitario dirigiéndose a la Secretaría Distrital de Salud o directamente a las oficinas de las empresas sociales del estado de la red adscrita a la Secretaría Distrital de Salud que tenga jurisdicción sobre la localidad en la que se encuentre ubicado el establecimiento; para lo cual se diligenciará un formato de solicitud de visita. Posteriormente, asistirá al establecimiento un funcionario que deberá acreditar su identidad e identificación como autoridad sanitaria. Dicho funcionario inspeccionará las condiciones higiénico-sanitarias verificando que se cumplan de acuerdo con la normatividad vigente y levantará un acta de visita donde se emita el concepto técnico sanitario del establecimiento y de los servicios, el cual podrá ser favorable, favorable con requerimientos o desfavorable.

Para finalizar se llevo a cabo el post test de manera grupal donde se recopilaron los conceptos nuevos que adquirieron cada uno de los trabajadores los cuales fueron evaluados de manera grupal y anexados a la acta con las respectivas

firmas, dando cumplimiento a nuestro tercer encuentro programado. Para ello nuestro encuentro finaliza a las 6:00 de la tarde.

Se consigna la firma del capacitador

ALONSO GUTIÉRREZ SOLANO
INGENIERO AMBIENTAL

Carrera 26 B # 42 – 37 Sur, Teléfono 7581644 – 3108777689 - 3173315971
e-mail: grupoempresarialcima@gmail.com

diferentes enfermedades al igual que se le de un buen tratamiento a los diferentes alimento y área donde se almacenan o manipulan.

EL SISTEMA HACCP

Se basa principalmente en establecer unas medidas de evaluación y de control en cada uno de los procesos de la cadena alimentaria, enfocadas en la prevención y detección de los posibles peligros sanitarios de tipo microbiológico, físico o químico y garantizar la seguridad alimentaria.

LA IMPORTANCIA DE IMPLEMENTAR EL SISTEMA HACCP

Como apuntábamos anteriormente, el sistema HACCP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda y permite a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaces para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control (PCC) y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro.

El sistema HACCP está sujeto a constantes procesos de análisis y verificación. Todo el proceso de ejecución quedará debidamente documentado y actualizado en los correspondientes registros de actuación.

BENEFICIOS DE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA HACCP

A parte de optimizar los recursos de una forma más eficaz y garantizar la seguridad alimentaria, implantar el sistema HACCP aporta a nuestra empresa los siguientes beneficios:

- Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.
- Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud.
- Más competitividad en el sector alimentario.
- Mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario.
- Garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.

Seguidamente se abordan aspectos importantes acerca del COVID 19 tema también abordado.

QUE ES EL COVID 19

La COVID-19 es la enfermedad causada por un coronavirus denominado SARS-CoV-2. La OMS tuvo conocimiento por primera vez de este nuevo virus el 31 de diciembre de 2019, tras la notificación de un conglomerado de casos de la llamada neumonía viral, ocurridos en Wuhan (República Popular China).

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y TOCHES	CODIGO: CIMA-EVA ALM-1
		VERSIÓN:01
		PÁGINA:1 de 1
		VIGENCIA: 31/01/2018

NOMBRE DE LOS PARTICIPANTES: Alejandra Rubio
Guillermo DIAZ
Milena Borray

NOMBRE DEL JARDIN: Avesol.

1. **Mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un establecimiento**
   - Favorable
   - no Favorable
   - Favorable con requerimiento

2. **Que es el sistema HACCP**
   . es tomar las medidas necesarias de posibles riesgos de contaminación y garantizar la cadena alimentaria

3. **Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema HACCP**

   A. Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.
   B. Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y mas competitividad en el sector alimentario.
   C. Mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.
   D. Todas anteriores

4. **La siguiente definición de cómo implementar el sistema de HACCP es verdadera o falta.**

Como apuntábamos anteriormente, el sistema HACCP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda y permite a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaces para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control (PCC) y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

5. **Mencioné 5 síntomas que produce el COVID 19**
   - Dolor de garganta
   - escalofrio
   - Secrecion nasal
   - Fiebre
   - mareo

10

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y TOCORES.	CODIGO: CIMA-EVA ALM 1
		VERSIÓN:01
		PÁGINA:1 de 1
		VIGENCIA: 31/01/2018

NOMBRE DE LOS PARTICIPANTES: Elena Caceres, steffany Cardona, Sonia Perez

NOMBRE DEL JARDIN: Jardin Avesol

1. **Mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un establecimiento**
   - Favorable
   - No favorable
   - Favorable, con requerimiento
2. **Que es el sistema HACCP**

   Es el que establece medidas de seguridad alimentaria

3. **Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema HACCP**

   A. Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.
   B. Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y mas competitividad en el sector alimentario.
   C. Mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.
   D: Todas anteriores

4. **La siguiente definición de cómo implementar el sistema de HACCP es verdadera o falta.**

   Como apuntábamos anteriormente, el sistema HACCP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda y permite a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaces para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control (PCC) y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

5. **Mencioné 5 síntomas que produce el COVID 19**

   - Fatiga - Fiebre - perdida del apetito
   - Dolor muscular - presion en el pecho

50

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y TICORES	CODIGO: CIMA-EVA-ALM-1
		VERSIÓN:01
		PÁGINA:1 de 1
		VIGENCIA: 31/01/2018

NOMBRE DE LOS PARTICIPANTES: Katherin Vega
Ana Karina Huertas
Diana Duque

NOMBRE DEL JARDIN: Avesol.

1. **Mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un establecimiento**
   - Favorable
   - NO favorable
   - Favorable con requerimiento

2. **Que es el sistema HACCP**

Busca prevenir y garantizar la inocuidad alimentaria de forma logica y objetiva.

3. **Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema HACCP**

   A. Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.
   B. Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y mas competitividad en el sector alimentario.
   C. Mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.
   D) Todas anteriores

4. **La siguiente definición de cómo implementar el sistema de HACCP es verdadera o falta.**

Como apuntábamos anteriormente, el sistema HACCP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda y permite a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaces para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control (PCC) y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

5. **Mencioné 5 síntomas que produce el COVID 19**

- Dolor de cabeza
- Fiebre
- Dificultad respiratoria
- Dolor de garganta
- malestar general

50

	CORPORACIÓN INVESTIGATIVA DEL MEDIO AMBIENTE EVALUACIÓN CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y TICCRES	CODIGO: CIMA-EVA-ALM-1 VERSIÓN: 01 PÁGINA: 1 de 1 VIGENCIA: 31/01/2018

NOMBRE DE LOS PARTICIPANTES:
Sara Melo, Nubia Perez, Jonatan leon, Sinlio Mejia

NOMBRE DEL JARDIN:

1. **Mencione los tipos de conceptos que expide la secretaria de salud o ente competente al momento de evaluar un establecimiento**

- Favorable
- No Favorable
- con requerimiento

2. **Que es el sistema HACCP**

Se basa en el Sistema HACCP de la inocuidad de los Alimentos basandose en la identificacion de todos los peligros

3. **Cuales de estos son los beneficios de implementar el sistema HACCP**

A. Una mejor higiene en los alimentos ofrece a los consumidores finales una mayor confianza en su decisión de compra.
B. Identificación de peligros que pueden ser un riesgo para la salud y mas competitividad en el sector alimentario.
C. Mejoras e innovación tecnológica en el sector agroalimentario y garantiza que la industria alimentaria cumple con todos los requisitos vigentes.
(D) Todas anteriores

4. La siguiente definición de cómo implementar el sistema de HACCP es verdadera o falta.

Como apuntábamos anteriormente, el sistema HACCP es un sistema para salvaguardar la inocuidad alimentaria, detectando posibles peligros en los procesos de producción. Su implantación ayuda y permite a las empresas que puedan implantar medidas de control eficaces para evitar riesgos de contaminación alimentaria, determinando los puntos críticos de control (PCC) y estableciendo las acciones correctivas pertinentes ante cualquier situación de peligro. (V)

5. Mencioné 5 síntomas que produce el COVID 19

- dolor de garganta
- Fiebre
- perdida del Apetito
- Fatiga
- enfermedad