ACTA N° 076

FECHA: Fusagasugá, julio 12 del 2024.

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.

LUGAR: SALON SENSORIAL – COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Programa Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico

ASISTENTES: Auxiliares del servicio de alimentos, técnico en gastronomía

ORDEN DEL DÍA:

1. **OBJETIVO:**

Socializar programa de Limpieza y Desinfección del Plan de Saneamiento Básico del Hogar Nazareth Chinauta, al área de servicios de alimentos.

2. INTRODUCCIÓN:

Para garantizar que el Hogar Nazareth - Chinauta, 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 allí 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 el Hogar Nazareth - Chinauta y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS

El contenido de la temática a plantear se realiza, teniendo en cuenta el documento de "*PLAN DE SANEAMIENTO. CCC HOGAR NAZARETH - CHINAUTA.* Fusagasugá - Cundinamarca 2024".

DESARROLLO:

1. Se realiza pre-test con los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Liliana Castro	2	0
Andrés Gerardo Cangrejo	2	0
Laura Bernal	2	0
Sergio Andrés Góngora	0	2
Ruth Rico Mora	1	1
Luz Mery Ardila Aguilar	1	1
Patricia Cruz	1	1
Heidy Ramos	1	1
Maria Idaly Mejía	1	1
Karolain Suarez Díaz	0	2

Se realiza socialización a los y las operarias de cocina sobre los objetivos tanto generales como específicos del programa de limpieza y desinfección, sobre diferentes conceptos como: higienización, limpieza, desinfección, contaminación, contaminación cruzada, contaminación directa e indirecta, contaminación física, química y biológica,

además de los métodos de higienización (cepillado, aspersión, inmersión, y directa), actividades para la limpieza y desinfección (limpieza principal, aplicación de producto químico, enjuague, desinfección, y enjuague final), además de: métodos de limpieza (métodos físico, métodos químicos, métodos manuales, y limpieza in situ), dosificación del hipoclorito de sodio (NACLO), y el código de colores tabla de cortes en cocina. Finalizando con la resolución de dudas de los asistentes.

2. Se realiza el pos-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Liliana Castro	2	0
Andrés Gerardo Cangrejo	2	0
Laura Bernal	2	0
Sergio Andrés Góngora	2	0
Ruth Rico Mora	2	0
Luz Mery Ardila Aguilar	2	0
Patricia Cruz	2	0
Heidy Ramos	2	0
Maria Idaly Mejía	2	0
Karolain Suarez Díaz	2	0

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización del programa Manejo de residuos	Nutricionista Dietista	Agosto 2024

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
K. Maireth Quiñones	Nutricionista Dietista	Hogar Nazareth Chinauta	
Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth Chinauta	

Anexos: Evidencia fotográfica, lista de asistencia y soporte de pre y post test.
Elaboró: K. Maireth Quiñones- Nutricionista Dietista

	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: Capacitación Sinoatretu Plan de Básico 2. Lugar: Salon Sensorial - Hogar Nazareth Chinauta 3. Fecha y hora: 12/07/2024 10:00 am.

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	Heidy Ramos	1069714492	Hogar Nazareth	OPC			3144323321	
2	Laura Bernal	1233491186	Nazareth	OPC			3208542552	
3	Luz Mery Ardila A.	39.627.944	H Nazareth	OPC			3134533433	
4	Suleny Patricia Ort	1069954055	H Nazareth	OPC			3014603897	
5	Maria Idalyneth	40363350	Hogar Nazareth	OPC			3222586495	
6	Karolain Juarez Diaz	1080290377	Nazareth	O.P.C			3219044923	
7	Liliana Janeth Castro	1071168343	nazareth	OP. C			3045581927	
8	Ruth Rico Maya	52132542	Nazareth	O.P.C.			3131100335	
9	Andres Congrejo H.	1069743594	H. Nazareth	Gastronomo			3214227049	
10	Sergio Andres Sangoleta	1023360377	H. Nazareth	OPC			3002324579	
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

1 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 cada registro personal a las personas legalmente habilitadas de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA



EVIDENCIA PRE Y POST TEST

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
fiser Higiene en el lugar de trabajo
Desinfectar el area

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado
Verde: Frutas Verduras
Café / marrón: Carne Preparada
Blanco: Quesos

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
fiser aseo alla area y Desinfeccion

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado
Verde: Frutas Verduras
Café / marrón: Carne Preparada
Blanco: Quesos

NOMBRE Y APELLIDO: Laura Berrio

Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN? es desinfectar el area antes de iniciar cualquier labor

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carnes crudas
Amarillo: pollo
Azul: pescados
Verde: verduras
Café / marrón: carnes cosinadas
Blanco: quesos

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
es la union de desiefección y limpieza.

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carnes crudos
Amarillo: pollo
Azul: pescados y mariscos
Verde: verdura y Frutas.
Café / marrón: carns cosinados
Blanco: queso

NOMBRE Y APELLIDO: Maria Idaly mesa

Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
la limpieza que se deho tener en una area

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carnes
Amarillo: Pollos
Azul: Pescados
Verde: Verduras
Café / marrón: - Carnes en coccion
Blanco: - Quesos

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es la union de limpeza y desinfeccion

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: Pollos
Azul: Pescados
Verde: Verduras y Frutas
Café / marrón: Carnes en coccion
Blanco: Quesos y Pan

NOMBRE Y APELLIDO: Ruth Rico Mira

Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo:
Amarillo:
Azul:
Verde:
Café / marrón:
Blanco:

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es el concepto que une limpieza y desinfeccion

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: Pollo
Azul: Pescados y Mariscos
Verde: Frutas y Verduras
Café / marrón: Carne cocinados
Blanco: quesos

NOMBRE Y APELLIDO: Sergio gongora 12-07-24

Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es tener un area debidamente limpia al igual que la higiene personal

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carne
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado
Verde: Verdura
Café / marrón: carnes cocidas
Blanco: Queso

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es la union de la limpieza y desinfeccion

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carne
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado y mariscos
Verde: Frutas y verduras
Café / marrón: carnes cocidas
Blanco: QUESO

NOMBRE Y APELLIDO: Suleny Patricia Cruz

CS Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es mantener con buena higiene nuestras manos y utensilios que vamos a utilizar

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carne.
Amarillo: POLLO
Azul: Pescado
Verde: Verduras
Café / marrón: carnes cocinadas
Blanco: Queso

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es la unión de limpieza y desifección

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado
Verde: verduras
Café / marrón: Carnes cocinadas
Blanco: Queso y pastas

NOMBRE Y APELLIDO: Luz Mery Ardila

CS Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Higienización es la acción y deber que debemos tener en cuenta a la hora de manipular limpiar desinfectar entre otras para mantener limpio y en buenos estados areas Frutas y otros.

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carnes crudas
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado
Verde: Verduras y Frutas
Café / marrón: carnes cocidos
Blanco: Queso

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
ES la unión de limpieza y desinfección en las areas y alimentos

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carnes Rojas
Amarillo: Pollos
Azul: Pescado
Verde: verduras y Frutas
Café / marrón: cocidos
Blanco: queso

NOMBRE Y APELLIDO: Liliana Carolina Castro

CS Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
limpieza y desinfeccion. profunda de

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carne
Amarillo: Pollo
Azul: Pez
Verde: Verduras y Frutas
Café / marrón: Carnes Cocidas
Blanco: quesos.

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es la union de los procesos de limpieza y desinfeccion, [illegible]

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: Pollo
Azul: Pescado
Verde: Frutas y Verduras
Café / marrón: Carnes Cocidas
Blanco: quesos, pan. pasta, Andres Gerado Congrego H

NOMBRE Y APELLIDO:

CS Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
No se

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carne
Amarillo: pollo
Azul: No se
Verde: No se.
Café / marrón: verduras
Blanco: frutas

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es la unión de disinfeccion y Limpieza.

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carne
Amarillo: pollo
Azul: pescado
Verde: frutas y verduras
Café / marrón: productos cocinados
Blanco: Queso

NOMBRE Y APELLIDO: Nardain Suarez Diaz.

Escaneado con CamScanner

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
PRE TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es un Proceso que se debe realizar en todo momento en nuestro sitio de trabajo y personal.

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: carne
Amarillo: pollo
Azul: Pescado
Verde: verduras
Café / marrón: carnes cocinadas
Blanco: Queso

INSTITUTO TECNOLOGICO DEL SUR
CENTRO DE COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA
POS TEST – PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

PREGUNTA 1.

¿QUÉ ES HIGIENIZACIÓN?
Es el conjunto de limpieza y desecfilion

PREGUNTA 2. CODIGOS DE COLORES TABLAS DE PICAR

Rojo: Carnes
Amarillo: pollo
Azul: pescados y mariscos
Verde: Fruta verduras
Café / marrón: Carnes cocinadas
Blanco: Queso.

NOMBRE Y APELLIDO: Heidy Ramirez

Escaneado con CamScanner