COAFROB	**CORPORACIÓN AMBIENTAL Y DE DESARROLLO SOCIAL INTEGRAL DE AFRODESCENDIENTES DEL ZODES DEL MAGDALENA MEDIO BOLÍVAR COAFROB** **ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA MODALIDAD PROPIA E INTERCILTURAL** **ACTA DE REUNIÓN**	BIENESTAR FAMILIAR

FECHA: 21//08/2024	**HORA INICIO: 1 pm**	**HORA FINAL: 3: 30 pm**
TIPO DE REUNIÓN: FORMACION AL TALENTO HUMANO.		
TEMA: limpieza y desinfección		
LUGAR: CASA DE LA CULTURA		
PROFESIONAL RESPONSABLE: XIOMARA RAMOS		
POBLACIÓN: **TALENTO HUMANO MANIPULADORAS**	**COBERTURA:4 PERSONAS**	
OBJETIVO: Reducir los microorganismos contaminantes evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que pueda ocasionar enfermedades graves en las personas.		
AGENDA DE LA REUNIÓN: ✓ Saludo de bienvenida ✓ Desarrollo del tema. ✓ Conclusiones ✓ Cierre.		

1. DESARROLLO DE LA REUNIÓN:

El día 24 del mes de julio se realiza formación al equipo manipulador de alimentos de la modalidad mundo isleño sobre limpieza y desinfección dando la bienvenida al equipo, se realiza pre- test del tema a desarrollar el cual tienen conocimiento procedemos a definir tema.

Limpieza y desinfección se define como las actividades encaminadas a la reducción metódica de los microorganismos contaminantes y a evitar su proliferación, disminuyendo el riesgo de contaminación que puede ocasionar enfermedades graves en las personas.

Limpieza que es la eliminación de la mugre visible, escombros, partículas visibles, polvo etc.

Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

1. **Recomendaciones generales**

• Los Productos de limpieza deben aplicarse de manera que no contaminen la superficie de los equipos y/o a los alimentos.

• Todos los productos de limpieza y desinfección serán aprobados previamente a su uso (deben ser específicos para la industria de alimentos), no se permite realizar un cambio sin previa aprobación del Encargado del Programa.

• Los productos utilizados como detergentes o desinfectantes, no deben estar fabricados a base de solventes tóxicos o que impartan olores a los alimentos.

• Los cepillos y escobas no deberán mantenerse directamente sobre el piso ya que estos tienen suciedad que puede adherirse fuertemente a las cerdas y pueden perder su forma o configuración física, lo que ocasiona daño prematuro y costo adicional por su reposición.
• Todos los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en un lugar específico, fuera del área de proceso.
• Todos los implementos de limpieza deben mantenerse suspendidos en el aire o sobre una superficie limpia cuando no estén en uso.
• No se permite el uso de cepillos, esponjas de material abrasivo, ya que pueden dañar los equipos.
• Cuando no estén en uso la manguera de limpieza, debe enrollarse y guardarse colgada para que no esté en contacto con el piso.
• Las mangueras deberán contar con pistola, para evitar el desperdicio de agua
. • Aquellos equipos de limpieza que estén conformados por piezas deben desarmarse para asegurar una adecuada limpieza y desinfección. Las piezas o partes del equipo no deben colocarse directamente sobre el piso, deben colocarse en mesas o estantes, esto también se aplica para equipo portátil y utensilios necesarios para el proceso.
• El equipo de limpieza, una vez limpio, no debe arrastrarse por el piso para que no se contamine.
• Los implementos de limpieza deben ser de uso específico, de ninguna manera deben utilizarse para otros fines.
• Se debe evitar que el agua sucia de un equipo que se está lavando salpique en algún equipo ya lavado.
• Las superficies de contacto utilizadas para la elaboración y/o retención del alimento, deberán estar limpias durante todo el tiempo de exposición, por lo que deberán ser lavadas frecuentemente.
• Se deben enjuagar bien todas las superficies para eliminar residuos del detergente

2. Normas para el ingreso al servicio de alimentación

• Ninguna persona ajena al Servicio de Alimentación puede ingresar sin ser autorizada.
• Toda persona que ingrese al servicio debe utilizar los siguientes elementos bata, delantal, gorro, tapa bocas, zapatos cerrados. Todo debidamente limpio.
• Lave las manos adecuadamente, según el procedimiento establecido.

• Durante el tiempo que permanezca en el Servicio, debe usar correctamente el gorro y el tapabocas.
• Ninguna persona debe ingresar sus pertenencias a las áreas de producción y almacenamiento.
• Dentro del servicio de alimentación no se debe portar ningún tipo de joyas, ya sean relojes, pulseras, anillos, aretes, entre otras.
• Las auxiliares del servicio no deben tener maquillaje.

3. Lineamientos generales de limpieza y desinfección: lineamientos generales que deben ser considerados al establecer los procedimientos de limpieza y desinfección:

• Como primer paso en todo proceso de limpieza se deben recoger y desechar los residuos de producto, polvo o cualquier otra suciedad adherida a las superficies que van a ser limpiadas.
• El jabón no debe aplicarse directamente sobre las superficies a limpiar, sino que éste debe disolverse previamente en agua potable en las concentraciones indicadas y siguiendo el procedimiento respectivo que en este apartado se define denominado “Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes”.
• La superficie a limpiar debe humedecerse con suficiente agua potable, de modo que el agua la cubra totalmente. En caso de no poder utilizar una manguera, el agua debe estar contenida en recipientes completamente limpios.
• El paso siguiente es enjabonar las superficies a limpiar esparciendo la solución de jabón con una esponja, cepillo o escoba.
• Una vez que toda la superficie esté en contacto con el jabón diluido, se procede a restregar las superficies meticulosamente de modo que toda el área que está siendo tratada se encuentre completamente limpia. La superficie se deja en contacto con el jabón por un periodo de dos a cinco minutos, este tiempo puede prolongarse dependiendo del tipo de superficie a limpiar y del tipo de jabón que se esté utilizando.
• El enjuague final se hace con suficiente agua potable de modo que el agua arrastre totalmente el jabón.
• No se recomienda el uso de esponjas o telas en el proceso de enjuague, ya que pueden contener jabón o estar sucias. En caso de usarse algún artículo, este debe estar completamente limpio.

• Después de este enjuague se debe hacer una revisión visual para verificar que ha sido eliminada toda la suciedad. En caso de necesitarse se debe hacer de nuevo un lavado con jabón hasta que la superficie quede completamente limpia.
• La desinfección se hace cuando la superficie está completamente limpia, para lo cual se utiliza una disolución agente desinfectante siguiendo las recomendaciones de la ficha técnica del producto a utilizar.
• Se deja el desinfectante el tiempo de contacto determinado en la ficha técnica del producto y luego se procede a juagar la superficie para eliminar el desinfectante.

4. Preparación de soluciones:

- **Recomendaciones a tener en cuenta.**

• El recipiente que va a contener la solución de desinfectante debe ser de tamaño apropiado para el volumen de solución que se desea preparar.
• El recipiente que va a contener la solución de desinfectante y todos los utensilios que se utilicen deben estar limpios.
• Para medir el desinfectante, debe usarse un recipiente de medida con graduaciones (taza de medir) que permita medir con exactitud el volumen.
• Los materiales utilizados para realizar los procedimientos de limpieza y desinfección tienen un tiempo de vida útil. Además, se deberá preparar exactamente la cantidad de detergente y desinfectante a utilizar ya que el sobrante no se podrá almacenar.
• Preparación de Soluciones Preparación de Soluciones.

- . **Procedimiento a seguir para la preparación de las soluciones de detergentes y desinfectantes**

• Mida el volumen de agua según la cantidad de solución que desea preparar. • Calcule el volumen de desinfectante teniendo en cuenta el volumen de agua, si se va a trabajar con hipoclorito se debe mirar la concentración del hipoclorito de sodio, y la ppm requeridas.
• Mida con la taza el volumen de desinfectante o detergente requerido, según lo indicado.
• Añada el desinfectante o detergente medido al recipiente que contiene el agua y mezcle con la ayuda de una cuchara o paleta para obtener una solución homogénea (de modo que todo el desinfectante o detergente quede mezclado con el agua).
luego de socializar el tema realizamos un pos test y se despejaron muchas dudas.

Nos comprometimos a emplear este tema en la modalidad con el servicio de manipulación de alimentos.
Se agradeció la asistencia y nos despedimos.

2. REGISTRO FOTOGRÁFICO:



CORPORACIÓN AMBIENTAL Y DE DESARROLLO SOCIAL INTEGRAL DE AFRODESCENDIENTES DEL ZODES DEL MAGDALENA MEDIO BOLÍVAR COAFROB

ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA MODALIDAD PROPIA E INTERCILTURAL

ACTA DE REUNIÓN





3. RESPONSABLES:

Para constancia se firma la presente acta a los ____21 de mes de __08_____ del 2024

NOMBRE COMPLETO	FIRMA	CARGO
Xiomara ramos Garcés		Apoyo en salud y nutrición

- Como constancia se anexa listado de asistencia de asistentes.

CORPORACIÓN AMBIENTAL Y DE DESARROLLO SOCIAL INTEGRAL DE AFRODESCENDIENTES DEL ZODES DEL MAGDALENA MEDIO BOLÍVAR
COAFROB

ATENCIÓN INTEGRAL A LA PRIMERA INFANCIA
MODALIDAD PROPIA E INTERCULTURAL

LISTADO DE ASISTENCIA TALENTO HUMANO

BIENESTAR FAMILIAR

FECHA 21-08-2024 **LUGAR** Casa de la cultura

ACTIVIDAD Limpieza y Desinfección

PROFESIONAL RESPONSABLE Apoyo en Salud y nutrición

No.	NOMBRE COMPLETO	NO. IDENTIFICACIÓN	TELÉFONO	CARGO	FIRMA
1	Marisol Segovia M	1050969703	3044037242	Manipuladora	Marisol S M
2	Yolvis Pena Rosa	1047408981	3046028 55	Manipuladora de A	Yolvis
3	Claudeth Hernandez	45559444	3238487569	Manipulador	Claudeth H M
4	Mileidi Molina	1047593 755	324737378	Manipuladora	Mileidi M M
5					
6					
7					
8					
9					
10					

Powered by CamScanner