ACTA N° 071

FECHA: 24 de noviembre de 2023

HORA: 3:00 p.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

TEMA: Socialización PSB Soluciones Desinfectantes

ASISTENTES: Lesly Fontalvo Nutricionista –Nutricionista - Raúl Martínez Coordinador - Auxiliares de cocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo**:

Garantizar que en la unidad operativa Caminos de Vida todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

• Sensibilizar al personal de la unidad operativa sobre la importancia de realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección dentro del servicio social.
• Conocer e implementar los procesos de higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos, utensilios, elementos y ambientes por parte del personal encargado de los procesos de limpieza y desinfección en la unidad operativa.
• Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos

Definiciones

• Agentes desinfectantes: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.
• Alimento: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.
• Amonio cuaternario: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.
• Bacteria: microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones
alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).
• Biguanidas poliméricas: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.3
• Brote: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.
• Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y
distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en

cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de
modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

• Cloro y sus derivados: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

• Concepto sanitario: es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

• Contaminación: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

• Contaminación cruzada: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

• Contaminación física: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

• Contaminación química: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

• Contaminación biológica: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

• Desinfección: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos
que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

• Desinfectante: agente químico que disminuye la carga microbiana.

• Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

• Enjuague: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes,

agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.
• Ficha técnica del producto utilizado y ficha técnica de seguridad: es un documento que contiene la descripción de las características de un producto. Los contenidos varían dependiendo del tipo de producto, pero en general debe contener datos como el nombre del producto, características físicas, modo de uso y datos del fabricante.
• Guía: instrucciones basadas en el consenso de diferentes puntos de vista, cuya finalidad es orientar el curso de una actividad. Para los casos en que su implementación sea por parte de una entidad u organización externa su aplicación será voluntaria por parte del tercero.
• Haragán: goma natural con diseño de célula cerrada con soporte de metal o plástico reforzado que permite un fácil secado de superficies (pisos).
• Higienización: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos. Se define en dos pasos fundamentales: Limpieza que es la eliminación de las impurezas visibles, escombros, partículas visibles, polvo, entre otros y Desinfección que es la eliminación o reducción de las impurezas no visibles de microorganismos vivos (especialmente infecciosos) a niveles seguros, por medio de agentes químicos o métodos físicos como el calor seco o húmedo, luz ultravioleta, irradiaciones, filtros bacterianos, que no generen riesgo de contaminación y que en ningún caso comprometan la inocuidad del alimento.
• Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.
• Infección: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas.
• Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.10
• Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.
• Medidor: recipiente para añadir la cantidad justa de producto que se requiera para el procedimiento. Podrán usarse vasos medidores, tubos falcón. Se prohíbe el uso de jeringas como medidor de soluciones. Microorganismo: también llamado microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el Microscopio. Son organismos dotados de individualidad que presentan, a diferencia de las plantas y los animales, una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, aunque en algunos casos se trate de organismos cetónicos compuestos por células multinucleadas, o incluso multicelulares.
• pH: el pH es una medida de acidez o alcalinidad de una disolución. El pH indica la concentración de iones hidrógeno presentes en determinadas disoluciones. La sigla significa potencial de hidrógeno o potencial de hidrogeniones.

• Producto químico: es un conjunto de compuestos químicos (aunque en ocasiones sea uno solo) destinado a cumplir una función. Generalmente el que cumple la función principal es un solo componente, llamado componente activo.
• Proveedor: son las personas u organizaciones que aportan insumos a un determinado proceso, pueden ofrecer servicios de apoyo dentro de la cadena productiva interna de la organización; o externos, si ofrecen insumos a la organización.
• Registro sanitario: es el acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante

Es importante considerar que cuando se va a usar el hipoclorito de sodio como desinfectante (producto que se encuentra en el mercado en diferentes concentraciones), se debe realizar un cálculo matemático con el propósito de garantizar que siempre se obtendrá la concentración de desinfectante deseada independientemente de la concentración inicial del hipoclorito de sodio.Generalmente las concentraciones del desinfectante que se encuentran en el mercado son las siguientes:

• Concentración para uso industrial: 13%
• Concentración para uso doméstico: 5,25%
La dosificación y preparación de la solución desinfectante según concentración de hipoclorito de
sodio (NaClO) sugerida por la entidad, concentración para uso doméstico: 5,25%, se encuentra
relacionada a continuación en la tabla N° 2.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión

2. Actividad a desarrollar:

En reunión con los auxiliares de cocina la el instructivo para que tengan en cuenta los procesos al momento de realizar la actividad de limpieza y desinfeccion, se aplica pre test y pos test.

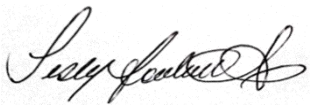
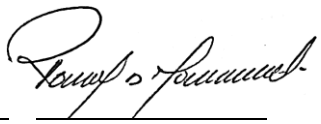
-Se aclaran dudas e inquietudes
-Logro: reconocer la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos.
-Dificultades: Ninguna.
-Acción de mejora: a diario poner en práctica los protocolos establecidos.

3. Materiales: formato, hojas, lapiceros, pre test y pos test

4. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica lo aprendido en lo relacionado la limpieza y desinfección y el formato de soluciones desinfectantes	Gastrónomo, personal del servicio, nutricionista	Todos los dias de la prestación del servicio.

FIRMAS
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	CAMINOS DE VIDA	
RAÚL ARMANDO MARTÍNEZ	COORDINADOR	CAMINOS DE VIDA	

Anexos: registro de asistencia y evidencia fotográficas.

5. Anexos:

Chinauta, 24 de noviembre de 2023

Evidencia fotográfica.

Tema: PSB Soluciones desinfectantes



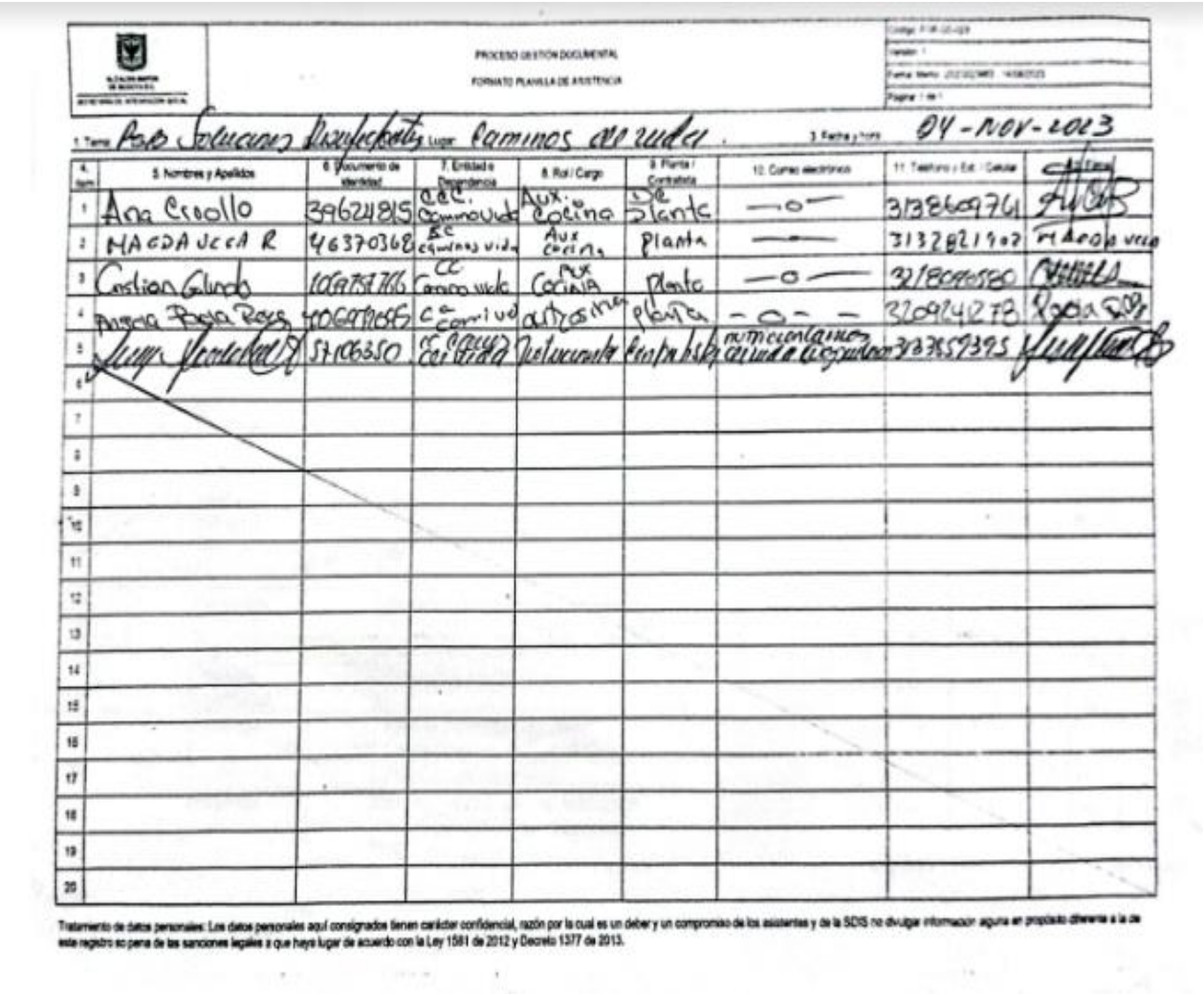




Chinauta, 24 de noviembre de 2023

Lista de asistencia

Tema: PSB Soluciones desinfectantes



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: PSB Soluciones Desinfectantes Lugar: Caminos de Luna 3. Fecha y hora: 04-NOV-2023

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 / Ext. / Celular	Firma
1	Ana Criollo	39624815	CAC. Comunidad	Aux. Cocina	De Planta	—o—	3138609761	
2	MAGDALENA R	46370368	SC Cuidados vida	Aux cocina	Planta	—	3132821907	Magdalena Velo
3	Cristian Galindo	1069759766	CC Cuidados vida	Aux COCINA	planta	—o—	3218049580	
4	Angela Rocio Reyes	1069749655	C.C. comunidad	auxiliar	planta	—o—	3209142778	
5	Luis Alexander [illegible]	5114063350	Cocinera	Soluciones	Empleada	numero cambiado a [illegible]	3133597395	
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
CCC CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **FORMATO SOLUCIONES DESINFECTANTES**
PRE-TEST

1. QUE PORCENTAJE DE CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO SE MANEJA EN LA INSTITUCION
   5.25%

2. CADA CUANTO SE REALIZA LA DESINFECCION DEL FRUVER Y EXPLIQUE LA CATIDAD UTILIZADA DE HIPOCLORITO Y AGUA
   Diario- 1ml de Hipoclorito X 1Litro Agua

3. PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES QUE CANTIDAD UTILIZA Y TIEMPO EXPLIQUE BREVEMENTE
   PISOS → 6ml Hipoclorito X 1 Litro Agua
   Paredes → 6ml " X 1 Litro Agua

FIRMA MAGDA VEGA Fecha: 24/11/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
CCC CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **FORMATO SOLUCIONES DESINFECTANTES**
PRE-TEST

1. QUE PORCENTAJE DE CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO SE MANEJA EN LA INSTITUCION
   5.25%

2. CADA CUANTO SE REALIZA LA DESINFECCION DEL FRUVER Y EXPLIQUE LA CATIDAD UTILIZADA DE HIPOCLORITO Y AGUA
   A Diario- y la cantidad → 1ml Hipoclorito x 1 litro Agua

3. PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES QUE CANTIDAD UTILIZA Y TIEMPO EXPLIQUE BREVEMENTE
   PISOS → 6ml Hipoclorito x 1ml de Agua
   paredes → 6ml Hipoclorito x 1ml Agua

FIRMA MAGDA VEGA Fecha: 24/11/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
CCC CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **FORMATO SOLUCIONES DESINFECTANTES**
PRE-TEST

1. QUE PORCENTAJE DE CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO SE MANEJA EN LA INSTITUCION
5.25 %

2. CADA CUANTO SE REALIZA LA DESINFECCION DEL FRUVER Y EXPLIQUE LA CATIDAD UTILIZADA DE HIPOCLORITO Y AGUA
Se desinfecta diario 1 ml de hipoclorito por cada litro de agua.

3. PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES QUE CANTIDAD UTILIZA Y TIEMPO EXPLIQUE BREVEMENTE
Pisos 6 ml Hipoclorito por 1 litro de agua
Pared 6 ml Hipoclorito por 1 litro de agua.

FIRMA [signature] Fecha: 24/11/2023
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
CCC CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **FORMATO SOLUCIONES DESINFECTANTES**
PRE-TEST

1. QUE PORCENTAJE DE CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO SE MANEJA EN LA INSTITUCION
5.25 porcentaje de concentración.

2. CADA CUANTO SE REALIZA LA DESINFECCION DEL FRUVER Y EXPLIQUE LA CATIDAD UTILIZADA DE HIPOCLORITO Y AGUA
Se hace desinfección diaria 1 ml de hipoclorito por 1 litro de agua

3. PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES QUE CANTIDAD UTILIZA Y TIEMPO EXPLIQUE BREVEMENTE
para pisos 6 ml Hipoclorito por 1 litro agua
pared 6 ml Hipoclorito por 1 litro agua.

FIRMA [signature] Fecha: 24/11/2023
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
CCC CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **FORMATO SOLUCIONES DESINFECTANTES**
PRE-TEST

1. QUE PORCENTAJE DE CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO SE MANEJA EN LA INSTITUCION
5,25

2. CADA CUANTO SE REALIZA LA DESINFECCION DEL FRUVER Y EXPLIQUE LA CATIDAD UTILIZADA DE HIPOCLORITO Y AGUA
Diario. 1 ML litro iPoclorito
X1 Litro de agua.

3. PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES QUE CANTIDAD UTILIZA Y TIEMPO EXPLIQUE BREVEMENTE
Pisos 6ML iPoclorito X1 Litro.
agua Paredes X1 de agua.

FIRMA Fecha: 24/11/2023
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA
CCC CAMINOS DE VIDA
PROGRAMA DE CAPACITACION NUTRICION
TEMA: **FORMATO SOLUCIONES DESINFECTANTES**
PRE-TEST

1. QUE PORCENTAJE DE CONCENTRACION DE HIPOCLORITO DE SODIO SE MANEJA EN LA INSTITUCION
5. 2.5.

2. CADA CUANTO SE REALIZA LA DESINFECCION DEL FRUVER Y EXPLIQUE LA CATIDAD UTILIZADA DE HIPOCLORITO Y AGUA
Diario. 1 M. X 1 litro de agua.

3. PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE PISOS Y PAREDES QUE CANTIDAD UTILIZA Y TIEMPO EXPLIQUE BREVEMENTE
Pisos 6M. X 1 litro de agua
Paredes X de agua

FIRMA Fecha: 24/11/2023
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. CCC CAMINOS DE VIDA