ACTA N°153

FECHA: Sasaima, 27 de Septiembre de 2024

HORA: 11:30 a.m. a 12:30 p.m.

LUGAR: Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima

TEMA: Proceso de limpieza y desinfección de alimentos, y formato de seguimiento a soluciones desinfectantes.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

Objetivo: Socializar con el equipo manipulador de alimentos, la importancia establecer los procedimientos adecuados para la limpieza y desinfección de alimentos, con el fin de eliminar contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan comprometer la salud de las personas mayores de la comunidad de Cuidado.

Introducción

1. Introducción

La **limpieza y desinfección de alimentos** es fundamental en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), las cuales son causadas principalmente por bacterias, virus, parásitos y contaminantes químicos. Estos patógenos pueden estar presentes en el agua, el suelo, o ser introducidos durante el procesamiento, transporte y manipulación de los alimentos. La correcta eliminación de contaminantes depende de la combinación de métodos de limpieza y desinfección.

1. Conceptos clave:

- **Limpieza**: Proceso físico que elimina suciedad visible, restos de alimentos y partículas que pueden albergar patógenos. Implica el uso de agua y detergentes para remover residuos que puedan interferir con la acción de los desinfectantes.
- **Desinfección**: Proceso químico o físico que reduce la carga microbiana a niveles seguros. Incluye la aplicación de productos desinfectantes que eliminan o inactivan microorganismos patógenos, sin afectar la calidad o seguridad del alimento.

2. Importancia de la limpieza y desinfección:

La presencia de microorganismos patógenos en los alimentos representa un grave riesgo para la salud pública. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las ETAs causan millones de enfermedades cada año. Por ello, la limpieza y desinfección efectiva en todas las etapas de

manipulación alimentaria (desde la producción hasta el consumo final) es esencial para prevenir la proliferación de patógenos y garantizar alimentos seguros.

3. Factores que afectan la eficacia:

- **Tipo de superficie y utensilios**: Los materiales porosos o con grietas dificultan una limpieza efectiva y pueden albergar microorganismos.
- **Concentración y tiempo de acción del desinfectante**: Cada producto tiene una concentración óptima y tiempo de contacto necesario para ser eficaz sin comprometer la seguridad de los alimentos.
- **Temperatura**: El uso de agua caliente puede potenciar la acción de los detergentes, mientras que algunos desinfectantes pierden eficacia a temperaturas extremas.
- **pH y dureza del agua**: El pH y la presencia de minerales en el agua pueden influir en la efectividad tanto de detergentes como desinfectantes.

4. Métodos de desinfección:

- **Métodos físicos**: Como el uso de calor (pasteurización) o radiación ultravioleta (UV), que eliminan microorganismos sin añadir sustancias químicas.
- **Métodos químicos**: Uso de soluciones a base de cloro, peróxidos, ozono u otros agentes desinfectantes autorizados por las autoridades sanitarias. Es fundamental respetar las dosis recomendadas para evitar residuos tóxicos en los alimentos.

5. Regulación y normativas:

Las prácticas de limpieza y desinfección de alimentos están reguladas por organismos internacionales como la FAO y la OMS, y por normativas locales que establecen los estándares para la inocuidad alimentaria. Estas regulaciones indican los productos permitidos, sus concentraciones, y los procedimientos correctos para asegurar la higiene alimentaria.

Orden del día

1. Preparación de la socialización
2. Convocatoria al equipo manipulador de alimentos
3. Aplicación de pre-test
4. Desarrollo de la actividad
5. Aplicación de post test
6. Fin de la actividad

DESARROLLO:

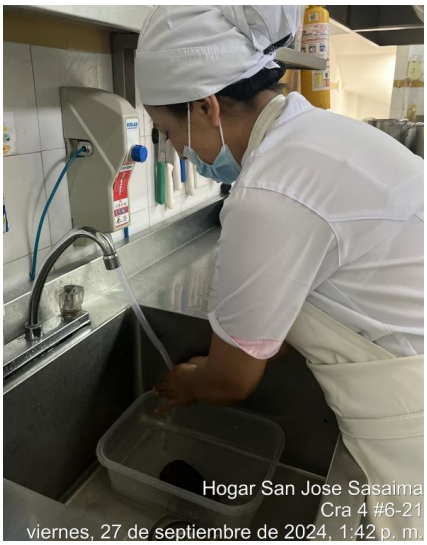
1. A través de plataforma de comunicación WhatsApp, se realiza la convocatoria al equipo manipulador de alimentos, para el día 27 de septiembre de 2024, en el servicio de alimentos de la comunidad de cuidado.
2. Se realiza entrega de pretest, para evaluar los conocimientos relacionados con la temática que corresponde
3. Se realiza ejercicio práctico con el equipo manipulador de alimentos, donde se busca identificar los procesos de limpieza y desinfección que se realizan diariamente en el servicio de alimentación.
4. Preparación de los alimentos y utensilios: Se muestra cómo preparar el espacio de trabajo, preparando guantes, lavado de los utensilios y preparación de los recipientes con agua limpia para el lavado de los alimentos.
5. Limpieza de los alimentos: Se demostró cómo lavar adecuadamente frutas y verduras bajo agua corriente, eliminando suciedad visible con la ayuda de cepillos o esponjas limpias. se enfatiza en la importancia de evitar el uso de detergentes en los alimentos.
6. Desinfección de los alimentos: Se preparo una solución de desinfectante utilizado en el servicio de alimentos, siguiendo las concentraciones recomendadas por las autoridades sanitarias. Se sumergieron las frutas y verduras por un tiempo específico, explicando el tiempo de contacto necesario para asegurar una desinfección efectiva sin comprometer la calidad del alimento.
7. Secado y almacenamiento: se mostró cómo secar adecuadamente los alimentos usando toallas de papel y almacenarlos en recipientes adecuados para evitar la re-contaminación. Se destacará la importancia del orden y la limpieza en el área de trabajo.
8. Se realiza la aplicación del post test al equipo manipulador, con el fin de identificar el aprendizaje de los temas desarrollados.
9. Se finaliza la socialización, agradeciendo por la asistencia y resolviendo dudas que se generaron.

.

Registro Fotográfico





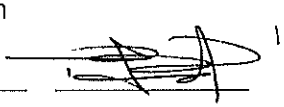


Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Aplicar los conocimientos aprendidos durante las cualificaciones en Buenas Prácticas de Manufactura	Equipo Manipulador de alimentos.	Inmediato

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de octubre de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Fernando Salcedo Méndez	Coordinador	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	
Camila Vargas Sánchez	Nutricionista	Comunidad de Cuidado Hogar San José Sasaima	

Anexos: Planilla de asistencia, pretest y post test.

Elaboró: Luisa Camila Vargas Sánchez. Nutricionista Dietista Unidad Operativa.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Proceso de limpieza y desinfección de alimentos 2. Lugar o Localidad o Sede: Hogar San José 3. Fecha y hora: 27 de Septiembre.

4. Nombre responsable: Camila Vargas 5. Dependencia responsable: Nutrición.

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Angelica Mendez	CC	1070780769	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista	Mendezgarcia angelica29@gmail	3135481799	Angelica M
2	Martha tellez	cc	1070781999	Hogar San José	Aux Cocina	contratista	lilianatellez8382@gmail	3005926229	
3	Luz Nery Romero	C.C	1013617266	Hogar San José	Aux cocina	contratista		3163860413	Luz Nery
4	Jenifer Leal I	cc	1148211840	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista		3227183358	Jenifer Leal.
5	Adriana lucia Silva	CC	1003560956	Hogar San José	Tecnico Gastronomia	contratista	adrianalucia.silva16@gmail.com	3186051501	Adriana S.
6	Maria Fernanda Hernandez	CC	1005663440	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista	[illegible]@hotmail.com	3235771207	Fernanda H.
7	Paula Riaño	CC	1070781269	Hogar San José	Aux Cocina	Contratista	Paolariano7a@gmail	3114855795	Paula Riaño
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales:"En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

TEMA: Procesos de Limpieza y Desinfección de Alimentos Según la Resolución 2674 de 2013

SEPTIEMBRE 2024

PRE TEST

1. ¿Qué es la limpieza en el contexto de la manipulación de alimentos?

a) El proceso de eliminar microorganismos peligrosos de los alimentos.
b) El proceso de eliminar suciedad y residuos visibles de las superficies de contacto.
c) El proceso de esterilizar equipos y utensilios utilizados en la manipulación de alimentos.
d) El proceso de almacenar alimentos en condiciones adecuadas de temperatura.

2. Según la Resolución 2674 de 2013, ¿con qué frecuencia deben realizarse los procesos de limpieza y desinfección?

a) Solo cuando hay presencia visible de suciedad.
b) Solo al final de cada jornada laboral.
c) De manera periódica y cada vez que sea necesario.
d) Una vez al mes.

3. ¿Qué se debe hacer antes de aplicar un agente desinfectante en las superficies de contacto con alimentos?

a) Calentar la superficie a más de 50°C.
b) Aplicar directamente el desinfectante sin realizar ninguna acción previa.
c) Realizar una limpieza con agua y detergentes, y luego enjuagar.
d) Desinfectar solo si la superficie parece sucia.

4. ¿Cuál de los siguientes factores es clave para la eficacia del desinfectante durante el proceso de desinfección?

a) La cantidad de alimentos en contacto con la superficie.
b) La concentración del desinfectante y el tiempo de contacto.
c) El color del desinfectante utilizado.
d) La cantidad de detergente aplicada en la limpieza previa.

5. ¿Qué implica el incumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección según la Resolución 2674 de 2013?

a) No tiene consecuencias.
b) Solo implica una advertencia verbal.
c) Puede llevar a sanciones legales y riesgo de contaminación alimentaria.
d) Se permite siempre que el establecimiento tenga otros procesos de control.

6. ¿cómo se llama el formato en donde se realiza el registro de las cantidades de desinfectante que se utilizan en la limpieza y desinfección de áreas?

TEMA: Procesos de Limpieza y Desinfección de Alimentos Según la Resolución 2674 de 2013

SEPTIEMBRE 2024

POST- TEST

1. ¿Qué es la limpieza en el contexto de la manipulación de alimentos?

a) El proceso de eliminar microorganismos peligrosos de los alimentos.
b) El proceso de eliminar suciedad y residuos visibles de las superficies de contacto.
c) El proceso de esterilizar equipos y utensilios utilizados en la manipulación de alimentos.
d) El proceso de almacenar alimentos en condiciones adecuadas de temperatura.

2. Según la Resolución 2674 de 2013, ¿con qué frecuencia deben realizarse los procesos de limpieza y desinfección?

a) Solo cuando hay presencia visible de suciedad.
b) Solo al final de cada jornada laboral.
c) De manera periódica y cada vez que sea necesario.
d) Una vez al mes.

3. ¿Qué se debe hacer antes de aplicar un agente desinfectante en las superficies de contacto con alimentos?

a) Calentar la superficie a más de 50°C.
b) Aplicar directamente el desinfectante sin realizar ninguna acción previa.
c) Realizar una limpieza con agua y detergentes, y luego enjuagar.
d) Desinfectar solo si la superficie parece sucia.

4. ¿Cuál de los siguientes factores es clave para la eficacia del desinfectante durante el proceso de desinfección?

a) La cantidad de alimentos en contacto con la superficie.
b) La concentración del desinfectante y el tiempo de contacto.
c) El color del desinfectante utilizado.
d) La cantidad de detergente aplicada en la limpieza previa.

5. ¿Qué implica el incumplimiento de los requisitos de limpieza y desinfección según la Resolución 2674 de 2013?

a) No tiene consecuencias.
b) Solo implica una advertencia verbal.
c) Puede llevar a sanciones legales y riesgo de contaminación alimentaria.
d) Se permite siempre que el establecimiento tenga otros procesos de control.

6. ¿cómo se llama el formato en donde se realiza el registro de las cantidades de desinfectante que se utilizan en la limpieza y desinfección de áreas?