Lugar	Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Fecha	18/12/2024 14:00 – 15:00
Tema	Cualificación en BPM: Limpieza y desinfección
Desarrollo	1. Objetivo La presente acta tiene como objetivo documentar la capacitación realizada el día 18 de diciembre de 2024, dirigida al personal auxiliar de cocina, enfocada en los protocolos de limpieza y desinfección establecidos por la Resolución 2674 de 2013 de la normatividad colombiana. Esta capacitación tiene como propósito principal brindar al personal las herramientas necesarias para garantizar la seguridad alimentaria, promoviendo prácticas adecuadas de higiene y saneamiento en el servicio de alimentos. Mediante esta sesión formativa, se busca dotar al personal de conocimientos actualizados sobre los procedimientos de limpieza y desinfección, así como su importancia en la prevención de riesgos sanitarios y la preservación de la salud de los comensales. 2. Introducción a la actividad El día 18 de diciembre de 2024, en cumplimiento de los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos por la legislación colombiana, se llevó a cabo una importante capacitación dirigida al personal auxiliar de cocina. Esta sesión formativa, que tuvo lugar de 2:00 pm a 3:00 pm, se centró en los fundamentos y protocolos de limpieza y desinfección conforme a lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013. La relevancia de esta capacitación reside en la vital importancia de mantener estándares óptimos de higiene y sanidad en el entorno culinario, donde se manipulan y preparan alimentos destinados al consumo humano. Los procedimientos de limpieza y desinfección adecuados no solo son cruciales para cumplir con las normativas gubernamentales, sino que también son fundamentales para garantizar la inocuidad alimentaria, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos y proteger la salud de las personas mayores. A lo largo de esta sesión, se abordaron los principios básicos de higiene, los métodos adecuados de limpieza y desinfección, así como las responsabilidades individuales y colectivas en la implementación de estos protocolos. Con el propósito de fortalecer el conocimiento y las habilidades del personal, se proporcionaron orientaciones específicas y se fomentó la participación activa en el proceso de aprendizaje. La presente acta tiene como objetivo reflejar de manera precisa y detallada los temas tratados durante la capacitación, así como los compromisos adquiridos por el personal auxiliar de cocina para asegurar la aplicación efectiva de los protocolos de limpieza y desinfección en su labor diaria. 3. Desarrollo del tema 3.1. Importancia de la Higiene y la Desinfección en la Cocina:

En este contexto, es crucial resaltar la importancia de mantener altos estándares de higiene y desinfección en el entorno de la cocina. La manipulación y preparación de alimentos conlleva riesgos inherentes, ya que pueden ser vectores de contaminación microbiológica y química si no se aplican prácticas adecuadas de higiene. La contaminación de los alimentos puede resultar en enfermedades transmitidas por alimentos, con consecuencias graves para la salud de los consumidores.

Es fundamental comprender que la contaminación microbiológica puede ser causada por bacterias, virus, parásitos y hongos presentes en alimentos, agua, aire, equipos y manos. Por otro lado, la contaminación química puede provenir de pesticidas, productos de limpieza mal utilizados o metales pesados.

La falta de higiene y desinfección adecuadas puede tener consecuencias devastadoras, desde brotes de enfermedades gastrointestinales hasta intoxicaciones alimentarias e incluso casos más graves de enfermedades transmitidas por alimentos, especialmente en poblaciones vulnerables como niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos comprometidos.

Para ilustrar la importancia de estos conceptos, se presentaron estadísticas y ejemplos concretos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos que podrían haberse evitado con prácticas adecuadas de higiene y desinfección. Estos casos ejemplifican la necesidad urgente de implementar protocolos rigurosos de limpieza y desinfección en todas las etapas del proceso de manipulación de alimentos.

En resumen, la capacitación enfatizó la importancia crítica de mantener altos estándares de higiene y desinfección en la cocina para prevenir la contaminación microbiológica y química de los alimentos, proteger la salud de los consumidores y cumplir con los estándares regulatorios establecidos por la Resolución 2674 de 2013.

3.2. Marco Legal y Normativo:

En este punto, se proporcionó una introducción a la Resolución 2674 de 2013 de la normatividad colombiana, la cual establece los requisitos y obligaciones específicas relacionadas con la limpieza y desinfección en instalaciones de alimentos. Esta resolución es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública al regular los procedimientos y estándares que deben seguirse en la manipulación y preparación de alimentos. Se destacaron los aspectos clave de la resolución, incluyendo los requisitos para la implementación de programas de limpieza y desinfección, la identificación de productos y equipos aprobados, y las responsabilidades de los establecimientos de alimentos para garantizar el cumplimiento de estas normativas.

3.3. Principios Básicos de Limpieza y Desinfección:

Durante la capacitación, se abordaron los Principios Básicos de Limpieza y Desinfección, aspecto fundamental para garantizar la seguridad alimentaria en el entorno de la cocina. En este punto, se destacó la diferencia crucial entre limpieza y desinfección. Mientras que la limpieza se enfoca en la remoción de suciedad visible, la desinfección

va más allá, eliminando microorganismos patógenos que no son perceptibles a simple vista.

Se presentaron los principios esenciales de limpieza, resaltando la importancia de remover toda la suciedad, residuos de alimentos y grasa de las superficies y equipos de cocina. Esta acción no solo mejora la apariencia visual, sino que también reduce la carga microbiana y disminuye el riesgo de contaminación cruzada.

Por otro lado, se explicaron los principios básicos de desinfección, destacando la necesidad de utilizar productos químicos específicos, como el tsunami, que sean efectivos contra microorganismos patógenos. Se hizo hincapié en la importancia de seguir las instrucciones del fabricante para garantizar la concentración y el tiempo de contacto adecuados, asegurando así una desinfección efectiva.

Además, se realizó una demostración práctica de técnicas adecuadas de limpieza y desinfección para diferentes superficies y equipos de cocina. Se mostraron métodos correctos de aplicación de productos desinfectantes y se discutieron las mejores prácticas para asegurar una cobertura completa y uniforme.

En resumen, este segmento de la capacitación proporcionó a los participantes una comprensión clara de los principios básicos de limpieza y desinfección, equipándolos con las habilidades necesarias para mantener un ambiente de trabajo seguro y sanitario en el área de la cocina.

3.4. Prácticas de Higiene Personal:

Durante la capacitación, se dedicó un tiempo significativo a discutir las Prácticas de Higiene Personal, un aspecto fundamental en la prevención de la contaminación microbiológica en el entorno de la cocina. Se enfatizó la importancia del lavado de manos adecuado y frecuente como una medida crucial para prevenir la contaminación de los alimentos.

Se proporcionaron instrucciones detalladas sobre la técnica correcta de lavado de manos, incluyendo el uso de agua caliente y jabón, frotando vigorosamente durante al menos 20 segundos, prestando especial atención a las áreas entre los dedos y debajo de las uñas, y enjuagando completamente. Se resaltó la necesidad de lavarse las manos en momentos críticos, como antes de manipular alimentos, después de usar el baño, toser o estornudar, y después de tocar superficies contaminadas.

Además, se abordó el tema del uso correcto de uniformes, gorros y otros elementos de protección personal. Se hizo hincapié en la importancia de usar uniformes limpios y adecuados para el trabajo en la cocina, así como en la necesidad de cubrir el cabello con gorros o redes para evitar la contaminación de los alimentos con cabello u otras partículas.

Asimismo, se promovieron prácticas de higiene personal en el entorno laboral para prevenir la contaminación cruzada. Se enfatizó la importancia de evitar tocar la cara, el

	cabello o la ropa mientras se manipulan alimentos, así como de mantener las uñas cortas y limpias para evitar la acumulación de suciedad y bacterias. En resumen, este segmento de la capacitación proporcionó a los participantes una comprensión clara de la importancia de las prácticas de higiene personal en la prevención de la contaminación microbiológica en la cocina. Se destacó la necesidad de seguir rigurosamente estas prácticas para garantizar la seguridad y la calidad de los alimentos que se preparan y sirven. 4. Materiales a utilizar • Agua y Jabón: Para la demostración práctica del correcto lavado de manos, se requeriría agua corriente y jabón adecuado para eliminar eficazmente la suciedad y los microorganismos. • Uniformes de Cocina: Para mostrar ejemplos de uniformes adecuados para el trabajo en la cocina, así como para enfatizar la importancia de usar prendas limpias y adecuadas. • Gorros o Redes para el Cabello: Para demostrar la forma correcta de cubrir el cabello y evitar la contaminación de los alimentos. • Material Didáctico Impreso: Se podrían proporcionar folletos, carteles o guías de referencia que resuman los pasos de lavado de manos. • Equipos de Protección Personal (EPP): Se podrían mostrar y explicar los diferentes tipos de EPP, como guantes y delantales, y su importancia en la prevención de la contaminación cruzada y la protección del personal.

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia	
	David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María	
	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María	
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite	
	No se generaron compromisos	No aplica	No aplica	
Próxima reunión	Se propone una nueva reunión para el mes de enero.			
Elaboró	David Esteban Perdomo Sossa			

REVISIÓN Y APROBACIÓN				
FECHA		NOMBRE	CARGO	FIRMA
Revisó	18/12/2024	David Esteban Perdomo	Nutricionista	
Aprobó	18/12/2024	Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	

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: BPM. Limpieza y desinfección. 2. Lugar o Localidad o Sede: Corazon Inmaculado de María 3. Fecha y hora: 18/12/24 2-3pm.

4. Nombre responsable: David Bordoma 5. Dependencia responsable: Corazon Inmaculado - Nutrición y Salubridad

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	Julian David Rubayo	CC	1070975507	CCC Inmaculada María	Aux Cocina	—	rubayojulian45@	3166452889	Julian R.
2	Dyna Vanessa Barbosa	CC	1019988168	CCC inmaculado M.	Aux Cocina	—	lbarbosa1043@gmail	3041695787	Dyna B
3	Johan Santiago Murcia Sanchez	CC	1073152128	CCC Inm. de María	AUX Cocina	—	Santi23murcia@gmail.com	3213118055	
4	Jeffersun Ramos	CC	101546453	CCC Inm de María	T. cocina	—	jeffersun.ramos.@gmai	3197302225	
5	Hosteria Rodriguez	CC	65.746827	CCC corazon Inmaculado	cocina	—	hosteria rd54	3115014492	Hosteria
6	Sara Camila Barreto	CC	1193069620	CCC Inm. María	Aux. cocina	—	lbarbosa1043@gmail.	3041695787	SaraBarreto
7	Ana Maria Ballen	CC	1072748759	Corazon Inmaculada María	Aux. cocina	—	anamariaballen@gmail	3185533320	AnaMariaBallen
8	Sandra Milena Prado	CC	23637957	CCC corazon inmaculado	Aux cocina	—	PradoPalmyes54@	3108662625	Sandra PR
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.

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 8478 de 2024
Componente: Nutrición y salubridad
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa

Registro fotográfico de cualificación de BPM: Limpieza y Desinfección

