PROGRAMA CENTRO VIDA ORIENTE

VALENTINA BERMEJO PABON

NUTRICIONISTA DIETISTA

PERIODO:
14 DE MAYO AL 13 DE JUNIO 2024

1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

CONTRATISTA	**JULIETH VALENTINA BERMEJO PABON**			
NÚMERO DE CÉDULA	***1007379794***			
TIPO DE CONTRATO	Prestación de servicios	X	Obra o Labor	
CARGO	*NUTRICIONISTA DIETISTA*			
PROYECTO	Programa Centro Vida Comuna Oriente - Convenio de Asociación N° 2696 del 06 de mayo de 2024			

2. DESARROLLO DEL CONTRATO

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
1 Realizar tamizaje nutricional al ingreso y mensualmente, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población adulta mayor.	Este mes se iniciaron los tamizajes nutricionales del Centro vida oriente, se evaluará el riesgo nutricional de cada uno de los usuarios, con el formato de Mini Nutritional Assessment (MNA). Hasta el momento se han valorado 75 usuarios, en las siguientes fechas. **4 de junio del 2024:** 7 usuarios **5 de junio del 2024:** 27 usuarios **7 de junio del 2024:** 18 usuarios **11 de junio del 2024:** 13 usuarios **12 de junio del 2024**: 10 usuarios	Registro fotográfico. Tamizaje nutricional en la carpeta de cada usuario.	Se logro tamizar el 47% de los usuarios del centro vida oriente.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
2 Realizar Evaluación nutricional completa, con particularidades antropométricas para la PAM, al ingreso del AM y cada tres meses. Evidencia formato de evaluación nutricional.	Se les realizo evaluación nutricional a 75 usuarios del centro vida oriente, con toma de peso, talla, circunferencia de pantorrilla, circunferencia braquial, se espera continuar con las valoraciones. **4 de junio del 2024:** 18 usuarios **5 de junio del 2024:** 16 usuarios **7 de junio del 2024:** 18 usuarios **11 de junio del 2024:** 13 usuarios **12 de junio del 2024:** 10 usuarios	Registro fotográfico. Evaluación nutricional en la carpeta de cada usuario.	Se logro tamizar el 47% de los usuarios del centro vida oriente.
3 Custodiar los equipos de metrología y propender por su mantenimiento y buen uso. Formato de verificaciones intermedias a los equipos de metrología	Durante este primer mes, no se programó la verificación intermedia de los equipos. No obstante, hasta el momento, se les ha dado un buen uso para evitar cualquier desajuste.	No se programó actividad.	La bascula se encuentra en adecuadas condiciones. Se le ha brindado un buen uso evitando descalibraciones.
4 Solicitar atención nutricional por la EPS del AM en los casos de malnutrición o situaciones patológicas propias relacionadas a la alimentación y nutrición.	Se espera terminar con los tamizajes nutricionales, y valoraciones nutricionales, para identificar de manera oportuna y exacta los usuarios que necesitan atención con EPS por malnutrición o patologías relacionadas con dificultad en la deglución.	No se programó actividad.	Se espera ejecutar alcance una vez se terminen evaluaciones nutricionales.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
5 Garantizar la puesta en ejecución el plan de alimentación y/u orientaciones brindadas por el profesional en Nutrición y Dietética de la IPS	Se espera una vez terminadas las valoraciones y los usuarios que lo necesiten reciban atención por su EPS. Abrir un espacio para la adecuada explicación y seguimiento de las recomendaciones enviadas por el nutricionista de la entidad de salud a la que pertenezca el usuario.	No se programó actividad.	Se espera ejecutar alcance una vez se terminen evaluaciones nutricionales.
6 En caso de que alguno o algunos de los usuarios sean formulados con suplementación nutricional desde su IPS, deberá hacer seguimiento y control del suministro del producto	Se elaboro una Bitácora la cual cuenta con una casilla de suplementación con el fin de registrar los usuarios que reciban suplementación nutricional.	No se programó actividad.	Se espera ejecutar alcance una vez se terminen evaluaciones nutricionales.
7. Socializar al equipo interdisciplinario las condiciones nutricionales de cada uno de los AM del centro, haciendo énfasis en aquellos que tienen compromiso orofaríngeo, nutricional y/o con necesidad de dieto terapia para su condición de salud. Evidencias actas.	No se identificaron usuarios con compromiso orofaríngeo, sin embargo, se idéntico que los refrigerios por ser altos en azúcar estaban generando mareos en algunos AM, con diagnóstico de Diabetes Mellitus. Por esto se propone elaborar una nueva minuta patrón como solución para esta problemática.	No se identificaron usuarios con esta condición.	No se han identificado usuarios con compromisos orofaríngeos, se espera cuestionar contantemente al equipo interdisciplinario sobre remisiones relacionadas al área de nutrición.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
8. Velar por la adecuada hidratación de la PAM	**29 DE MAYO DEL 2024:** Se realiza socialización de la importancia de una adecuada hidratación, se aprovecha el espacio de la capacitación de identificación de alimentos saludables, en donde se utiliza el plato de la familia Colombia, el cual cuenta con un espacio ilustrativo sobre la importancia de la adecuada hidratación en el adulto mayor. A su vez se solicita a coordinación un dispensador de agua potable para los adultos mayores.	Registro fotográfico.	Se cuenta con filtro de agua, para disponibilidad de esta durante todo el día.
9 Diseñar el ciclo de menús con base a la minuta patrón para el grupo poblacional objeto de ICBF, con documentos anexos (análisis químico nutricional, ciclos de menús, lista de intercambios de alimentos, guía de preparaciones y estandarización de recetas. Lo anterior teniendo en cuenta las condiciones y/o cambios fisiológicos en la PAM.	La nutricionista de la Secretaría de Desarrollo Social y Político tendrá una reunión con la ingeniera de la planta de procesamiento de alimentos con el fin de socializar y solicitar los diferentes documentos relacionados con la minuta. Por el momento, se está implementando la minuta que maneja la planta.	Acta de reunión de los nutricionistas de los Centros Vida de Pereira y la nutricionista de la Secretaría de Desarrollo Social y Político.	Alcance pendiente.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
10 Realizar los ajustes necesarios a la minuta alimentaria institucional en los casos de malnutrición y/o enfermedades que requieran dieto terapia como parte del tratamiento integral. Evidencia formato dieta individualizada	Esta actividad no fue ejecutada este mes, sin embargo se espera programar fecha tentativa para elaborar una nueva minuta en conjunto con las nutricionistas de los demás CV.	No se programó este alcance.	No se programó este alcance.
11 Realizar seguimiento al cumplimiento de los ciclos de menús y realizar ajustes necesarios para su cualificación. Formato seguimiento diario al cumplimiento.	Se realiza un seguimiento del cumplimiento de los ciclos de menú mediante el formato registro fotográfico de la minuta. A partir de junio, se implementa un registro fotográfico para verificar el cumplimiento de la minuta, llevándose a cabo dos días a la semana. No obstante, se continuará con el seguimiento correspondiente de manera habitual.	Documento de recopilación de fotografías de la alimentación suministrada durante el periodo.	Se establecen dos días de la semana para recopilar las fotos de la alimentación suministrada, proyectando en este formato los intercambios que se puedan llegar a realizar.
12 Diseño y seguimiento al Plan de saneamiento básico del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso. Diligenciamiento diario de los formatos del PSB.	El Centro Vida Oriente cuenta con Plan de Saneamiento Básico, adecuado para las condiciones del programa. Además, se cuenta con los formatos necesarios para llevar un control diario de cada uno de los programas del Plan de Saneamiento Básico. Se verifica su diligenciamiento.	Formato diligenciado en el mes de mayo del PSB. (Reposa en la carpeta del servicio de alimentación del Centro Vida). Documento del Plan de Saneamiento Básico.	Se logro cumplir el 100% del alcance este periodo.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
13 Diseño y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos, alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación, etc)	Se verifica el cumplimiento de las BPM por medio de la observación, diligenciamiento de los formatos, aun no se realiza control de temperatura por falta del respectivo equipo. El Centro Vida Oriente cuenta con cronograma de capacitaciones a los manipuladores de alimentos.	Cronograma de capacitaciones a manipuladores de alimentos. Manual de Buenas Prácticas de manufactura. Formato de recepción de materias primas. (reposa en la carpeta del servicio de alimentación del Centro Vida).	Se cumplió el 100% del alcance.
14 Cronograma de capacitación a la o las manipuladoras de alimentos. Un tema mensual relativo al servicio de alimentación. Evidencia acta.	**20 DE MAYO DEL 2024**: En este periodo se capacito sobre los formatos relacionados con PSB, Criterios de aceptación de alimentos, formato de recepción de alimentos, entre otros.	Acta de capacitación a manipuladores de alimentos.	Se cumplió con el 100% del alcance.
15 Capacitación trimestral en alimentación y nutrición al talento humano de la Institución o centro.	Este periodo no se programó capacitación dirigida a talento humano, sin embargo, la actividad está en el cronograma de capacitaciones, con fecha tentativa para 26 de junio del 2024.	No se programó esta actividad.	No se programó actividad, se espera cumplir con la fecha tentativa.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
16 Seguimiento a la calidad de materias primas del servicio de alimentación. Formato de recepción de materias primas	El Centro Vida Oriente cuenta con un formato de recepción de materias primas, el cual se diligencia diariamente, se verifican cualidades organolépticas y estado del recipiente o isotérmico. Aun no se verifica la temperatura de recepción de alimentos, por falta del equipo correspondiente, sin embargo, ya se realizó la solicitud de este al gerente del CV.	Formato de recepción y cualidades organolépticas de materias primas (reposa en la carpeta del servicio de alimentación del Centro Vida).	Se logro el seguimiento de materia prima en un 100%.
17 Acompañamiento a la PAM durante la ingesta de alimentos en el comedor. Tiempos de comidas aleatorios. Formato de acompañamiento.	Durante este periodo se realizó acompañamiento al comedor en tiempos de comida aleatorios, en donde se identificaron algunas problemáticas y se brindó un plan de acción para cada una de ellas.	Bitácora de acompañamiento en tiempos de comida. Registro fotográfico.	Se logro realizar acompañamiento efectivo en los diferentes tiempos de comida.
18 Mantener actualizada una cartelera en el área del comedor con el ciclo de menús e información en temas alimentarios y nutricionales que además sea socializada con la PAM y el talento humano, se deberán sensibilizar para que de manera permanente realicen lean la cartelera.	**4 DE JUNIO DEL 2024:** Durante el periodo reportado, se exponen los ciclos de menú que se suministran en el Centro Vida Oriente para que la PAM identifique y conozca el menú de cada día. Se brinda una socialización en el comedor de la minuta patrón, se les informa el lugar donde se encontrará ubicada.	Registro fotográfico	Se cumplió el 100% del alcance sin embargo se espera actualizar la minuta patrón para exponerla en un tamaño optimo.

OBLIGACIONES PACTADAS/ALCANCES DEL CONTRATO	ACTIVIDADES EJECUTADAS	EVIDENCIAS / SOPORTES DE LA EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES	LOGROS
19 Realizar una actividad mensual informativa o de capacitación a la PAM en temas alimentarios y nutricionales, que incentiven el consumo de todos los alimentos suministrados en la Institución o centro para mantener y/o mejorar su estado nutricional.	**29 DE MAYO DEL 2024**: Se brinda capacitación a la PAM, en identificación de grupo de alimentos, en donde se explica la importancia de incluir cada uno en la alimentación para mantener una adecuada nutrición, a su vez se explica lo relevante que es el agua en el transporte adecuado de nutrientes.	Acta de capacitación a talento humano. Cronograma de capacitaciones.	
20 Actual como enlace con ICBF para la adquisición mensual del Alimento de Alto Valor Nutricional (AAVN - Bienestarina), custodiar el complemento y hacer adecuado uso del mismo. En caso de hacer uso del AAVN. Evidencia formato de control de la Bienestarina del ICBF.	No aplica para centro vida.	N/A	N/A

Para constancia, se firma en la ciudad de Pereira Risaralda, a los (14) días del mes de junio del año 2024.

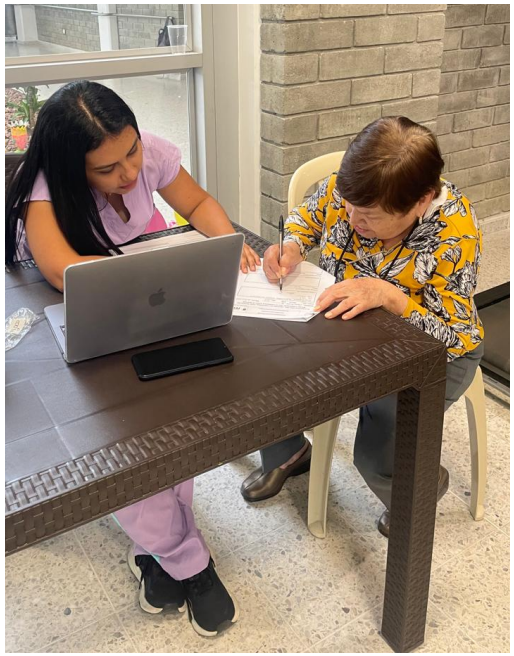
Valentina Bermejo

Valentina Bermejo Pabón
Cédula: 1.007379794
Nutricionista Dietista | C.T.A MULTISER
E-mail: nutricion.risaralda20@gmail.com
Celular: + 57 3168718674

ANEXOS

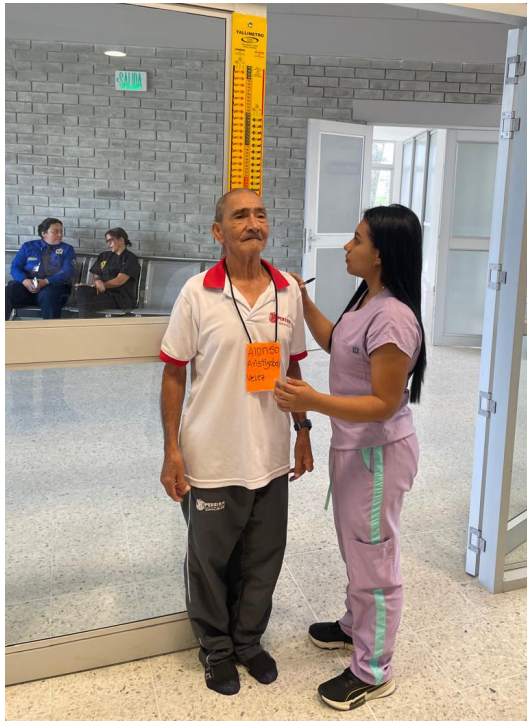
Anexo 1.

ALCANCE 1: Realizar tamizaje nutricional al ingreso y mensualmente, con herramienta de cribado para determinar el riesgo nutricional apta para la población adulta mayor.

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Tamizaje nutricional **Fecha: 4 de junio del 2024** **Lugar: Gimnasio**	**Actividad: Tamizaje nutricional** **Fecha: 5 de junio del 2024** **Lugar: Gimnasio**	**Actividad: Tamizaje nutricional** **Fecha: 5 de junio del 2024** **Lugar: Gimnasio**

Anexo 2.

ALCANCE 2: Realizar Evaluación nutricional completa, con particularidades antropométricas para la PAM, al ingreso del AM y cada tres meses. Evidencia formato de evaluación nutricional.

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Evaluación nutricional. **Fecha: 11 de junio del 2024** **Lugar: Gimnasio**	**Actividad: Evaluación nutricional.** **Fecha: 4 de junio del 2024** **Lugar: Gimnasio**	**Actividad: Evaluación nutricional.** **Fecha: 11 de junio del 2024** **Lugar: Gimnasio**

Anexo 3.

ALCANCE 8: Velar por la adecuada hidratación de la PAM

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Plato Saludable de la familia colombiana. **Fecha: 29 de mayo del 2024** **Lugar: Comedor**	**Actividad: Plato Saludable de la familia colombiana.** **Fecha: 29 de mayo del 2024** **Lugar: Comedor**	**Actividad: Plato Saludable de la familia colombiana.** **Fecha: 31 de mayo del 2024** **Lugar: Auditorio**

Anexo 5.

ALCANCE 11: Realizar seguimiento al cumplimiento de los ciclos de menús y realizar ajustes necesarios para su cualificación. Formato seguimiento diario al cumplimiento.



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
23 DE MAYO DEL 2024	DESAYUNO	MENU 7
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
23 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO MANANA	MENU 7
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
23 DE MAYO DEL 2024	ALMUERZO	MENU 7
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
23 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO TARDE	MENU 7
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
23 DE MAYO DEL 2024	COMIDA	MENU 7
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
27 DE MAYO DEL 2024	DESAYUNO	MENU 8
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
27 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO MANANA	MENU 8
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
27 DE MAYO DEL 2024	ALMUERZO	MENU 8
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
27 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO TARDE	MENU 8
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
28 DE MAYO DEL 2024	DESAYUNO	MENU 9
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
28 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO MANANA	MENU 9
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
ALMUERZO	ALMUERZO	MENU 9
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
REFRIGERIO TARDE	REFRIGERIO TARDE	MENU 9
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
COMIDA	CENA	MENU 9
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
31 DE MAYO DEL 2024	DESAYUNO	MENU 11
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
31 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO MANANA	MENU 11
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
31 DE MAYO DEL 2024	ALMUERZO	MENU 11
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
31 DE MAYO DEL 2024	REFRIGERIO TARDE	MENU 11
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA
31 DE MAYO DEL 2024	COMIDA	MENU 11
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



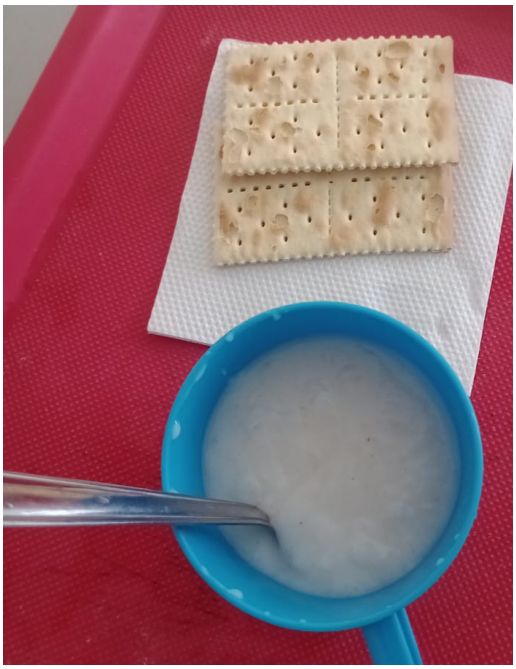
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
4 DE JJUNIO DEL 2024	DESAYUNO	HUEVOS, TOSTADA, NARANJA, AGUAPANELA CON LECHE.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
HUEVOS, TOSTADA, BANANO, AGUAPANELA EN LECHE		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
4 DE JJUNIO DEL 2024	REFRIGERIO MANANA	YOGURT, TORTA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
4 DE JJUNIO DEL 2024	ALMUERZO	CREMA DE MAIZ, POLLO ASADO, ARROZ VERDE, PAPA AL HORNO, ENSALADA DE MANGO, PINA, FRESA, JUGO DE GUAYABA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CREMA DE MAIZ, POLLO ASADO, ARROZ, PAPA, ENSALADA CON ZANAHORIA.		



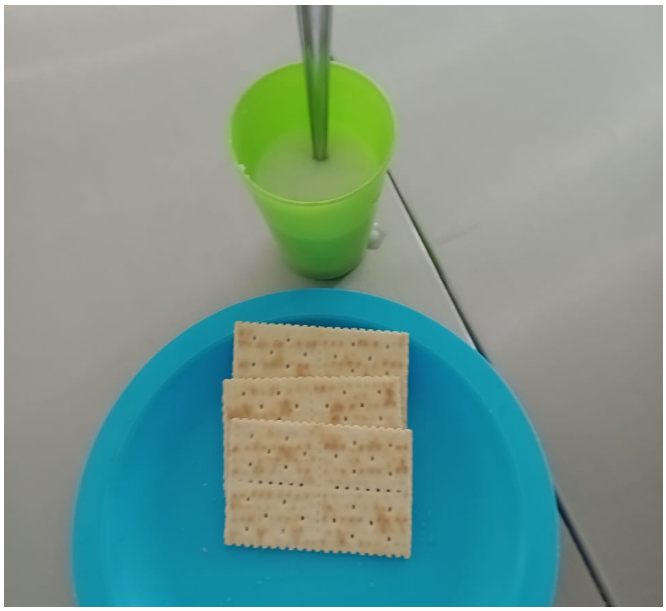
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
4 DE JJUNIO DEL 2024	REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
ARROZ CON LECHE, CON GALLETA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
4 DE JUNIO DEL 2024	COMIDA	ARROZ CON FIDEOS, CARNE DE CERDO, PAPA, JUGO DE MARACUYA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
ARROZ, ENSALADA DE ZANAHORIA, PAPA, CARNE DE CERDO, JUGO DE GUAYABA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 16
7 DE JUNIO DEL 2024	DESAYUNO	SANDIA, AGUAPANELA EN LECHE, CALDO DE POLLO, PAN BLANCO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
FRUTA: CAMBIO A PAPAYA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
7 DE JUNIO DEL 2024	REFRIGERIO MAÑANA.	ARROZ CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
ARRPZ CON LECHE + GALLETA DE SODA		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
7 DE JUNIO DEL 2024	ALMUERZO	SOPA DE GUINEO, CARNE DE CERDO AL HORNO, ARROZ, ENSALADA DE PAPA Y VERDURA JUGO DE GUAYABA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
7 DE JUNIO DEL 2024	REFRIGERIO TARDE	JUGO DE GUAYABA, HOJALDRE.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIO A GALLETAS DE MIEL		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 13
7 DE JUNIO DEL 2024	COMIDA	CREMA DE VERDURAS, POLLO DESMECHADO TOMATE, PAPA GUISADA, JUGO DE GUAYABA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIO SIN SOPA DE VERDURAS DE RESTO SE CUMPLE LA MINUTA.		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
12 DE JUNIO DEL 2024	DESAYUNO	FRUTA, CHOCOLATE CON LECHE, HUEVOS PERICOS, PAN BLANCO
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
12 DE JUNIO DEL 2024	REFRIGERIO	AVENA,GALLETA CUCA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
12 DE JUNIO DEL 2024	ALMUERZO	PASTA, ENSALADA DE REPOLLO, TOMATE, ZANAHORIA, Y PIÑA, GOULASH, DE CARNE, SOPA DE ARROZ , JUGO DE CARNE.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIO PAN POR PASTA.		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
12 DE JUNIO DEL 2024	REFRIGERIO TARDE	ARROZ CON LECHE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SE LE AGREGA EL PAN		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
12 DE JUNIO DEL 2024	COMIDA	ARROZ BLANCO, SUDADO DE POLLO, PAPA CRIOLLA, ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA, JUGO DE GUAYABA.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
14 DE JUNIO DEL 2024	DESAYUNO	PAPAYA, CHOCOLATE EN LECHE, TORTILLA DE HUEVO, TOSTADAS.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIO TOSTADAS POR PAN BLANCO		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
14 DE JUNIO DEL 2024	MEDIA MAÑANA	JUGO EN AGUA, HOJALDRE
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIO HOJALDRE POR GALLETA DE MIEL		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
14 DE JUNIO DEL 2024	ALMUERZO	FRIJOLES, TORTILLA DE HUEVO, ARROZ BLANCO, PAPAS RUSTICAS, ENSALADA DE MANGO, PIÑ, FRESA, JUGO DE MANGO.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIOS PREPARACION DE TORTILLA DE HUEVO, A HUEVO COCIDO.		



FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
14 DE JUNIO DEL 2024	MEDIA TARDE	YOGURT, TORTA
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
SIN CAMBIOS		



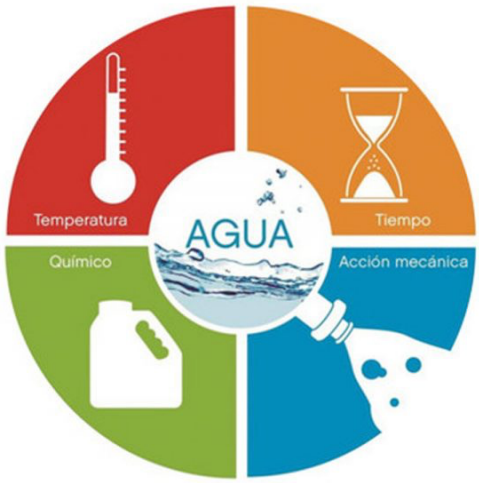
FECHA	TIEMPO DE COMIDA	MINUTA 18
14 DE JUNIO DEL 2024	COMIDA	ARROZ VERDE, CARNE DE CERDO, ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO, JUGO DE GUAYABA.
OBSERVACIONES - CAMBIOS		
CAMBIO PREPARACION DE ARROZ VERDE A ARROZ BLANCO.		

firma profesional:
No 3902
Valentina Bermejo

Anexo 6.

ALCANCE 12: Diseño y seguimiento al Plan de saneamiento básico del servicio de alimentación o al punto de servido según sea el caso. Diligenciamiento diario de los formatos del PSB.

PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO



CENTRO VIDA ORIENTE

TABLA DE CONTENIDO

OBJETIVOS 4
OBJETIVO GENERAL 4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS 4
ALCANCE 4
DEFINICIONES (RES. 2674 /2013) 4
MARCO LEGAL 7
DIAGNOSTICO ACTUAL 8
PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO 9
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 10
Objetivos 10
Objetivo general: 10
OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 10
ALCANCE 11
MARCO CONCEPTUAL 11
LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 12
PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS 24
Objetivos 24
Objetivo general 24
Objetivos específicos 24
ALCANCE 24
MARCO CONCEPTUAL 24
IDENTIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL CENTRO VIDA ORIENTE 26
Puntos ecológicos 30
ACCIONES 31
PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS 31
Objetivos 31
Objetivo general 31

Objetivo específicos 31
Definiciones: 32
PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS LIQUIDOS 33
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS 33
Introducción 33
Objetivos 34
Objetivo general 34
Objetivos específicos 34
Alcance 34
Marco conceptual 34
Procedimiento 35
Identificación de focos externa e internamente 35
Medidas preventivas 36
Control químico 38
Procedimiento para ejecutar el control químico 39
PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA 39
Objetivos 39
Objetivo general 39
Objetivos específicos 39
Fuentes de agua 39
CONTROL DE LA POTABILIDAD DE AGUA 40
Análisis fisicoquímicos: 40
Características químicas 40
Características microbiológicas: Este control se realizará trimestralmente, los parámetros que se evaluarán serán: 40
BIBLIOGRAFÍA 41

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Disminuir los riesgos potenciales de contaminación y garantizar un ambiente saludable para los adultos mayores y funcionarios del centro vida oriente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Implementar procedimientos de monitoreo, registro y control de los procesos de limpieza y desinfección.
- Implementar el programa de control de residuos sólidos y líquidos.
- Implementar el programa de control de plagas y vectores para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y la transmisión de enfermedades, a través de acciones de prevención y control.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección cubrirá las necesidades presentes en las diferentes áreas, utensilios, materias primas y personal que forman parte de la Institución, antes durante y después de los procesos de preparación. Para garantizar al consumidor un alimento inocuo que no ponga en riesgo su salud y bienestar.

DEFINICIONES (RES. 2674 /2013)

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.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

AMBIENTE. Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES. Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal. Dec. 1775 de 2007.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA. 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.

DESINFECCIÓN – DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas 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.

EQUIPO. Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

EXPENDIO DE ALIMENTOS. Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS. Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS. Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

INFESTACIÓN. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.

LIMPIEZA. Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

MANIPULADOR DE ALIMENTOS. Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

PLAGA. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

AGUA POTABLE O AGUA PARA CONSUMO HUMANO: Es aquella que por cumplir las características físicas, químicas y microbiológicas, en las condiciones señaladas en el presente decreto y demás normas que la reglamenten, es apta para consumo humano. Se utiliza en bebida directa, en la preparación de alimentos o en la higiene personal. Res. 1775 /2007.

CALIDAD DEL AGUA: Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en el agua, con el contenido de las normas que regulan la materia. Res. 1775 /2007.

FUENTE DE ABASTECIMIENTO: Depósito o curso de agua superficial o subterránea, utilizada en un sistema de suministro a la población, bien sea de aguas atmosféricas, superficiales, subterráneas o marinas. Res. 1775 /2007.

Los compuestos químicos modifican la naturaleza del agua, para realizar una buena limpieza, un buen producto debe cumplir las siguientes cualidades:

- Poder trabajar a muy bajas concentraciones.
- Tener gran afinidad con las grasas y suciedades que recubran las superficies a limpiar.
- Ser fuertemente hidrofílicos para mantener en suspensión en el agua las suciedades removidas.
- Tener buena solubilidad en el agua.
- Tener buen poder humectante, dispersante y emulsionante.
- Ser lo menos corrosivo posible.
- Ser económico.
- Ser estable durante el almacenamiento.

- No formar grumos.
- Ser medible fácilmente.

MARCO LEGAL

NORMA	OBJETO
Constitución Política de Colombia, artículo 49	"La atención en salud y el saneamiento básico son servicios públicos a cargo del Estado"; artículo 79: "Todas las personas tienen derecho a gozar de un ambiente sano". Artículo 366: "El bienestar general y el mejoramiento de la calidad de vida de la población son finalidades sociales del Estado".
Decreto 2811 de 1974.	Código Nacional de los Recursos Naturales Renovables y no Renovables y de Protección al Medio Ambiente.
Ley 9 de 1979	Mediante la cual se establece los criterios generales de saneamiento básico
Resolución 02400 de mayo 22 de 1979	Por la cual se establecen algunas disposiciones sobre vivienda, higiene y seguridad en los establecimientos de trabajo.
Decreto 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente Ley 9 de 1979. Establece los criterios y condiciones para la formulación del plan de saneamiento; este debe contener, como mínimo, los programas de limpieza y desinfección, desechos sólidos y control de plagas. Para efectos de la sustentación del estándar, en adición a la Ley 9 de 1979, esta es la pieza legal más importante
Decreto 1550 de 2003	Por medio del cual regula los planes de gestión integral de residuos sólidos.
Ley 1098 de 2006	Código de Infancia y Adolescencia, en donde se establece el saneamiento básico como un derecho. Según el artículo 17, los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a la vida, a una buena calidad de vida y a un ambiente sano en condiciones de dignidad y goce de todos sus derechos.
Decreto 3039 de 2007	A través de la prioridad número 8 "mejorar la seguridad sanitaria y ambiental" y sus respectivas líneas de políticas.
Resolución 0425 de 2008	La cual establece la metodología para la formulación de los planes de salud territoriales; en lo concerniente a salud ambiental, se cuenta con el eje programático de salud pública.
El Documento CONPES 109 de 2007	Establece la Política Pública Nacional de Primera Infancia, Colombia por la Primera Infancia, que define, dentro del tercer objetivo, "promover la salud, la nutrición y los ambientes sanos desde la gestación hasta los 6 años, prevenir y atender la

	enfermedad, e impulsar prácticas de vida saludable y condiciones de saneamiento básico y vivienda".
Decreto 1575 de 2007	Por el cual se crea el Sistema para la Protección y Control de la Calidad del Agua para Consumo Humano
Resolución 2115 de 2007	Que establece el sistema para la protección y control de calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada
Ley 1450 de 2011	Por medio de la cual se adopta el Plan Nacional de Desarrollo 2010-2014 que establece la atención integral a la primera infancia en el marco de la Política Integral de Desarrollo y Protección Social.
Ley 1438 2011, artículo primero	"Esta ley tiene como objeto el fortalecimiento del Sistema General de Seguridad Social en Salud, a través de un modelo de prestación del servicio público en salud que en el marco de la estrategia Atención Primaria en Salud permita la acción coordinada del Estado, las instituciones y la sociedad para el mejoramiento de la salud y la creación de un ambiente sano y saludable"
Séptimo objetivo de desarrollo del milenio	Sostenibilidad del medio ambiente.
Resolución 2674 de 2013	Tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos

DIAGNOSTICO ACTUAL

Institución	Centro vida Oriente
Cupo total	160 usuarios
Modalidad de la institución	Atención integral dirigida al Adulto Mayor
Características de la edificación	Área del comedor, servicios sanitarios, salón de clases, área de gimnasio, área de piscina, consultorios, oficina administrativa.
Abastecimiento de agua	Se cuenta con abastecimiento directo de agua.
Limpieza y desinfección	La limpieza de las instalaciones lo realiza diariamente servicios generales y en el área de alimentación los manipuladores de alimentos.

Verificación de Presencia de plagas, insectos o roedores	En las áreas de la institución no se identifican la presencia de plagas, insectos o roedores.

PROGRAMAS DEL PLAN DE SANEAMIENTO

Res. 2674 de 2013. CAPÍTULO VI. Artículo 26. Plan de saneamiento.: "Toda persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

- **Programa de Limpieza y desinfección**. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

- **Programa de Desechos sólidos**. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.

- **Programa Control de plagas**. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

- **Programa de Abastecimiento o suministro de agua potable**. Todos los establecimientos de que trata la presente resolución deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del

tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos".

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El programa de limpieza y desinfección hace referencia a cada una de las actividades a desarrollar en torno a la disminución de microorganismos patógenos en un entorno determinado. Según el decreto 3075/97, se define la limpieza como aquel proceso u operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

La OMS la ha definido como la técnica mediante la cual se realiza destrucción inhibición del crecimiento de microorganismos patógenos en fase vegetativa o no esporulada a través del uso de un agente químico, principalmente desinfectantes. Estos no necesariamente destruyen todos los organismos, pero los reducen a un nivel que no dañan la salud ni la calidad de los bienes precederos. Los desinfectantes se aplican sobre objetos y materiales inanimados, como instrumentos y superficies, para tratar y prevenir la infección.

Objetivos

Objetivo general:

Garantizar que las áreas, superficies, equipos, utensilios y materias primas se encuentren en condiciones óptimas de limpieza y desinfección para controlar los riesgos de contaminación de los alimentos y/o preparaciones ofrecidas, así como de los diferentes espacios con el fin de prevenir infecciones y enfermedades en los adultos mayores usuarias del centro vida oriente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Definir los procedimientos, insumos, equipos y personal necesarios para la limpieza y desinfección de áreas, superficies, utensilios, equipos y demás elementos de contacto con los alimentos.
2. Dar cumplimiento a la legislación vigente para alimentos: ley 9 de 1979, decreto 3075 de 1997 en los capítulo VI, y resolución 2674 de 2013 en el capítulo VI. Que hace alusión al Saneamiento.

ALCANCE

Los procesos y procedimientos descritos en el plan, incluyen las actividades relacionadas con saneamiento básico y buenas prácticas de manufactura, que debe desarrollar el personal del centro vida oriente en todas las áreas, superficies, ambientes, equipos, utensilios, implementos e insumos de la Institución.

MARCO CONCEPTUAL

Limpieza: La limpieza se define como el proceso de remover, a través de medios mecánicos y/o físicos, el polvo, la grasa y otros contaminantes de las superficies, equipos, materiales, etc. Este proceso, junto con un adecuado proceso de desinfección, es indispensable para controlar la presencia de los microorganismos en el ambiente.

Desinfección: Es la destrucción, inactivación o remoción de aquellos microorganismos que pueden causar infección u ocasionar otros efectos indeseables.

Detergente: Los detergentes son sustancias que tienen la propiedad química de disolver la suciedad o las impurezas de un objeto sin corroerlo.
Desinfectantes: Son preparaciones con propiedades germicidas, bactericidas que eliminan microorganismos patógenos. Los desinfectantes deben su acción a los ingredientes activos que contienen. Entre los principales tenemos: hipoclorito y/o, alcohol isopropilico.

Bacterias: Son organismos vivos tan pequeños que son invisibles al ojo, algunas clases pueden causar intoxicaciones alimentarias si se permite que se multipliquen y crezcan sin control (también se les llama microbios o gérmenes).

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

Contaminación: Se define como la presencia en el ambiente de cualquier agente químico (pesticidas), físico (ruido) o biológico (microorganismos) o de una combinación de varios agentes en lugares, formas y concentraciones que representen un riesgo para la salud.

Contaminación Biológica: La contaminación biológica procede de seres vivos microscópicos como no microscópicos. Este tipo de contaminación puede llegar al alimento por medio de las manos del hombre, por contacto con alimentos contaminados o con superficies como mesas, recipientes, utensilios o equipos contaminados. También puede llegar a través de plagas que posan sus patas sobre el alimento o tienen contacto con él como es el caso de las moscas, hormigas, cucarachas, ratas, o también animales domésticos.

Contaminación Química: Se da por la determinada presencia de productos químicos en los alimentos que pueden ser nocivos a corto, mediano y largo plazo.

Contaminantes toxico ambientales: Se pueden encontrar en el medio ambiente y pueden pasar a los alimento por malas prácticas de manipulación, ejemplo uso inadecuado de las concentraciones de desinfectantes.

Contaminación Física: Se considera contaminación física del alimento, cualquier objeto presente en el mismo y que no deba encontrarse allí y sea susceptible de causar daño a quien consuma el alimento, ejemplo presencia de huesos, astillas, cristales, piezas de maquinaria, porcelana, esmalte y joyas.

LINEAMIENTOS GENERALES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

A continuación se enumeran una serie de 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.
- 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.

PROCEDIMIENTO	LIMPIEZA DE INSTALACIONES DE COCINA Y ÁREA DE ALMACENAMIENTO		Responsable	Manipulador de alimentos
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
PAREDES Y TECHOS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja todos los equipos, menaje y elementos que se encuentre en las superficies de la cocina mesón, estufa. 3. Retire el polvo y suciedad con una toalla limpia y húmeda. 4. Prepare solución de agua con detergente. 5. Con cepillo/esponja Restriegue hasta remover grasa y suciedad. 6. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia blanca en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague. 5. Registre.	Limpieza y Desinfección una vez por semana. Registre la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo. 4. Agua. 5. Detergente. 6. Hipoclorito al 5.25%. 7. Toallas. 8. balde.
PROCEDIMIENTO	**LIMPIEZA DE INSTALACIONES DE COCINA Y ÁREA DE ALMACENAMIENTO**		**Responsable**	**Manipulador de alimentos**
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
	1. Use guantes y tapabocas para iniciar.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así:	Diario. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes de caucho.

MESONES	2. Recoja todos los equipos, menaje y demás elementos que se encuentre en las superficies del mesón. 3. Recoja los residuos y dispónganlos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente. 5. Restriegue con esponja hasta remover grasa y suciedad. 6. Enjuague.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro de agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia blanca en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deja actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.		3. Agua. 4. Detergente. 5. Hipoclorito. 6. Toallas. 7. Bolsa plástica. 8. Esponja. 9. Balde.
PROCEDIMIENTO	**LIMPIEZA DE BAÑOS**		**Responsable**	**Formadores – Auxiliar de Servicios Generales Manipuladoras de Alimentos**
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
PAREDES, TECHOS Y PUERTAS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja los elementos de aseo que se encuentren en el baño.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro	Limpieza y Desinfección una vez a la semana y a profundidad cada 15 días.	1. Tapabocas. 2. Guante multiusos. 3. Cepillo o esponja abrasiva.

	3. Retire la suciedad con una toalla limpia y seca. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución.	Registrar la actividad en el formato.	4. Agua. 5. Detergente. 6. Hipoclorito.
LAVAMANOS Y ACCESORIOS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Recoja elementos de aseo que se encuentren en el lavamanos y accesorios. 3. Prepare solución de agua con detergente y restriegue con esponja abrasiva hasta remover la suciedad del lavamanos y sus accesorios. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y desinfección se realiza a diario. Registrar la actividad en el formato	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Toallas. 4. Esponja abrasiva 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.
PISOS	1. Use guantes para iniciar esta actividad. 2. Barra con una escoba de adentro hacia afuera recoja los residuos y dispóngalos en una bolsa plástica de residuos ordinarios.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro de agua en un balde plástico.	Limpieza y Desinfección a diario. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas 2. Guantes multiusos. 3. Bolsa plástica. 4. Escoba. 5. Cepillo. 6. Balde plástico 7. Hipoclorito.

	3. Prepare una solución de agua con detergente. 4. Restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad.	2. Sumerja un trapero limpio y seco en la solución de hipoclorito.		
SANITARIO	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad. 3. Elimine con el cepillo las manchas en el sanitario. 4. Enjuague con abundante agua.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un rociador. 2. Aplique por aspersión (rociar).	Limpieza y desinfección a diario. De ser posible dos veces al día. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo 4. Balde plástico. 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.
CANECAS	1. Use Guantes y tapabocas para la actividad. 2. Retire la bolsa con los residuos de la caneca y siérrela. 3. Prepare una solución de detergente y lave la caneca restregando con esponjilla o toalla. Por dentro y por fuera retirando cualquier mancha o suciedad incluida la tapa.	Para el proceso de desinfección: 1. Prepare la solución de hipoclorito con 8 mil de hipoclorito por Litro de agua. 2. Con un rociador aplique la solución desinfectante en toda la caneca.	Limpieza y desinfección a diario.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Cepillo. 4. Balde plástico. 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.

	4. Enjuague con abundante agua.			
DUCHAS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Retire los elementos de aseo que encuentre en la ducha. 3. Prepare solución de agua con detergente y con cepillo restriegue hasta que remueva toda la suciedad. 4. Recuerde cepillar bien las juntas de los baldosines y de este con el piso. 5. Elimine con el cepillo las manchas que encuentre. 6. Enjuague con abundante agua.	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un balde. 4. Aplique en todas las superficies de la ducha incluya los grifos y jaboneras. 5. Deje actuar por 15 minutos. 6. No enjuague.	Limpieza y desinfección a diario y a profundidad cada 15 días.	1. Guantes. 2. Tapabocas. 3. Detergente. 4. Hipoclorito. 5. Cepillo. 6. Balde. 7. Toalla.
PROCEDIMIENTO	**LIMPIEZA DE COMEDOR**		**Responsable**	**Formadores – Auxiliar de servicios generales**
ÁREA DE APLICACIÓN	**LIMPIEZA**	**DESINFECCIÓN**	**FRECUENCIA**	**INSUMOS /EPP**
PAREDES	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad.	Desinfección se realiza después de la limpieza, así:	Limpieza y Desinfección cada 15 días.	1. Tapabocas. 2. Guantes plásticos.

	2. Prepare solución de agua con detergente. 3. Con un cepillo restriegue. 4. Limpie con toalla húmeda y limpia.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de Hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No Enjuague.		3. Toallas. 4. Cepillo/ esponja. 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.
PISOS	1. Use guantes plásticos para iniciar esta actividad. 2. Recoja todos los elementos, mesas, sillas, mobiliario y demás elementos presentes en el salón. 3. Recoja los residuos con una escoba barriendo de adentro hacia afuera y dispóngalos en una bolsa plástica. 4. Prepare una solución de agua con detergente y restriegue con cepillo el piso hasta remover la suciedad.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 6 ml por cada 1litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja un trapero limpio en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes plásticos. 3. Escoba. 4. Cepillo 5. Agua. 6. Detergente. 7. Hipoclorito.

	4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.			
MESAS Y SILLAS	1. Use guantes plásticos y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Tome una toalla limpia y seca recoja los residuos de alimentos y dispóngalos en una bolsa plástica. 3. Prepare solución de agua con detergente y con una esponja abrasiva y cepillo restriegue hasta remover la mugre y grasa del área, tenga en cuenta las patas y superficies internas de cada silla. 4. Enjuague con abundante agua y deje escurrir.	1. Prepare una solución de hipoclorito de 4 ml por cada litro agua en un balde plástico. 2. Sumerja una toalla limpia en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área y deje actuar por 15 minutos. 4. No enjuague.	Limpieza y Desinfección a diario, entre comidas. Y a profundidad cada 15 días. Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Toallas. 4. Esponja abrasiva. 5. Agua. 6. detergente hipoclorito.
CANECAS	1. Use guantes y tapabocas para iniciar la actividad. 2. Amarre la bolsa de los residuos y aísle de manera transitoria evitando posibles focos de contaminación. 3. Prepare una solución de agua con detergente y con una	La desinfección se realiza después de la limpieza, así: 1. Prepare una solución de hipoclorito de 8 ml por cada litro agua en un balde plástico.	Limpieza y desinfección a Diario Registrar la actividad en el formato.	1. Tapabocas. 2. Guantes multiusos. 3. Toallas. 4. Esponja abrasiva y/o cepillo. 5. Balde plástico.

	esponja abrasiva o cepillo restriegue piso, paredes internas, externas y tapa dela caneca. 4. Enjuague con abundante agua se deja escurrir.	2. Sumerja una toalla en la solución de hipoclorito. 3. Aplique en el área deje actuar por 10 minutos. 4. No enjuague		6. Agua. 7. Detergente. 8. Hipoclorito.

Alimentos, áreas, superficies o equipos a desinfectar	**Hipoclorito Comercial ml/L de agua**	**Tiempo de exposición**
Frutas y verduras	1 ml * 1lt agua	5 minutos
Baños (superficies y accesorios)	8 ml* 1lt agua	15 minutos
Menaje y Cubiertos	4 ml*1lt de agua	15 minutos
Equipos de Servicio de Alimentación (nevera, estufa, etc.)	4 ml*1lt de agua	5 minutos
Servicio de Alimentación (superficies y mesones)	4 ml * 1lt de agua	15 minutos
Salón/comedor (Superficies)	4 ml* 1 lt agua	15 minutos
Mesas y Sillas del Comedor	4 ml* 1lt agua	15 minutos
Material Didáctico, Mobiliario y Forros colchonetas	4 ml* 1lt agua	15 minutos
Canecas, Traperos y utensilios de aseo	8 ml*1lt de agua	15 min
Ambientes	2 ml * 1 lt de agua	N.A
OBSERVACIONES:		

Usar jeringas sin agujas para la dosificación de la solución de Hipoclorito de forma exclusiva para cada área, conservar en un lugar libre de contaminación y lejos del alcance de los usuarios.

DOSIFICACIÓN PARA LA PREPARACIÓN DE LA SOLUCIÓN DE DETERGENTE EN POLVO			
ELEMENTO	**CANTIDAD DE AGUA**	**CANTIDAD DE DETERGENTE**	**MEDIDA CASERA**
Estufas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Otros Equipos	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Canastillas y estibas	1 litro	10 g	2 cucharadas rasas
Canecas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Paredes	1 litro	10 g	2 cucharadas rasas
Pisos, ventanas	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas
Áreas de baño	1 litro	30 g	6 cucharadas rasas
Traperos	1 litro	15 g	3cucharadas rasas
Tanques de agua	1 litro	20 g	4 cucharadas rasas

PROGRAMA DE RESIDUOS SÓLIDOS

Objetivos

Objetivo general

Realizar un adecuado manejo de residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) y así disminuir el impacto ambiental.

Objetivos específicos

- Contribuir a la conservación del medio ambiente a través de una correcta clasificación de residuos sólidos generados en el Centro Vida Oriente.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos sólidos, Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
- Prevenir la contaminación de los alimentos, materias primas, preparaciones, equipos y utensilios; formando al personal manipulador y a los encargados acerca de la correcta recolección y disposición de los residuos.

ALCANCE

El programa de residuos sólidos está orientado hacia la recolección, almacenamiento y disposición final de los desechos que se generan durante los diferentes procesos en el Centro Vida Oriente.

MARCO CONCEPTUAL

Basura. Todo residuo sólido o semisólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se incluyen los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.

Desecho. Cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
Desperdicio. Todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.

Disposición sanitaria de basuras. El proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.

Enterramiento de basuras. La técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.

Entidad de aseo. La persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio o distrito de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

Punto Ecológico: Un "punto ecológico" consiste en una zona especial claramente demarcada y señalizada, compuesta por 3 ó más recipientes de diferente color, cuyo tamaño será de libre determinación acorde al tipo de establecimiento comercial, institucional, cultural o recreativo, al número de usuarios que los frecuentan, cantidad de visitantes y por supuesto cantidad de residuos sólidos generados en su interior, producto de su actividad y razón social.

Reciclaje: en nuevos productos para prevenir el desuso de materiales potencialmente útiles, reducir el consumo de nueva materia prima, reducir el uso de energía, reducir la contaminación del aire (a través de la incineración) y del agua (a través de los vertederos) por medio de la reducción de la necesidad de los sistemas de desechos convencionales, así como también disminuir las emisiones de gases de efecto invernadero en comparación con la producción de plásticos. El reciclaje es un componente clave en la reducción de desechos contemporáneos y es el tercer componente de las 3R (“Reducir, Reutilizar, Reciclar”).

Residuo sólido. Todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza, o puede ser reutilizable.

Residuo sólido comercial. Aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.

Residuo sólido domiciliario. El que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.

Tratamiento. El proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.

IDENTIFICACIÓN DE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL CENTRO VIDA ORIENTE

Los residuos sólidos que genera el centro vida oriente de acuerdo a la clasificación dispuesta en el Decreto 2676 del 2000 se encuentran peligrosos y no peligrosos, siguiendo esta la tipología:

RESIDUOS NO PELIGROSOS	RESIDUOS PELIGROSOS
Biodegradables	Químicos
Reciclables	Infecciosos
Inertes	Radioactivos
Ordinarios	RESPEL

TIPO	CARACTERISTICAS
Biodegradables (no peligrosos)	Cáscaras de frutas, verduras, residuos de comida, hierbas, hojas y raíces; vegetales, madera. Son sustancias que se pueden descomponerse en un tiempo relativamente corto, Es decir aquellos productos naturales que se descomponen fácilmente.
Reciclables (residuos sólidos no peligrosos)	Botellas plásticas de gaseosas o de bebidas no toxicas, latas de bebidas y de alimentos, cartón y papel en general, es decir materiales que no descomponen fácilmente, pero que se conocen procesos en los cuales pueden ser transformados y luego ser utilizados como materia prima para generar nuevos productos de consumo.
Inertes (residuos sólidos no peligrosos)	Icopor y ciertos tipos de plásticos como son los empaques de los llamados fritos de paquetes, galletas y otros, es decir materiales que no son reutilizables y requieren largos periodos de descomposición
Ordinarios (residuos ordinarios no peligrosos)	Cartón plastificado, vidrio, plástico, metal no recuperable, servilletas, residuos sanitarios, residuos tecnológicos (electrodomésticos, equipos y baterías), es decir aquellos residuos no aptos o valorados para el reciclaje.
Tipo de Residuos Sólidos Peligrosos (Biosanitarios y	Se generan residuos de éste tipo en la enfermería y odontología consistente en algodones, gasas y jeringas entre otros.

Corto punzantes)	
Residuos Sólidos Químicos y Tóxicos (Residuos Peligrosos)	Éste tipo de residuos se generan en los insumos utilizados para el mantenimiento de la piscina

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS SOLIDOS

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS ORGÁNICOS: (residuos de cáscaras, residuos de comida)	Diario	Recipiente plástico con tapa. Bolsas plásticas.	- Depositar los residuos orgánicos en los recipientes ubicados en la zona de lavaplatos. - El operario de mantenimiento procederá a la recolección y lo llevará hasta el contenedor correspondiente hasta que pase el carro recolector. NOTA: No se depositaran líquidos en las canecas de basura; la humedad de los desechos orgánicos será escurrida antes de ser depositada en las canecas
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS INORGÁNICOS (Empaques de plástico, cartón, aluminio o lata, tarros plásticos o metálicos, bolsas de plástico o papel).	Diario	Recipiente plástico con tapa Bolsas plásticas.	- Cada caneca debe tener bolsa plástica del tamaño apropiado según tamaño de la caneca. - Las canecas deberán ser desocupadas mínimo 1 vez al día o a necesidad según su uso, no se debe permitir el que estén rebosadas o que en piso caigan los desechos. - El operario de mantenimiento procederá a la recolección y lo llevará hasta el contenedor correspondiente

NOTA: Las canecas después de ser desocupadas serán lavadas y desinfectadas según la frecuencia y la concentración estipulada en el procedimiento de limpieza y desinfección.

Tipo de residuos	Residuo	Resi	Almacenamiento	Disposición final
Hospitalarios	Jeringas, gasas, baja lenguas, algodón, guantes, tapabocas.	Peligroso	Debe recolectarse en canecas y/o bolsas de color rojo. Este tipo de residuos son almacenados en el centro de acopio denominado "PUNTO ECOLOGICO", allí se cuenta con un espacio señalizado para el almacenamiento de dichos residuos.	Se realizará la disposición final con gestor autorizado, la Institución verificará que la Empresa recolectora cuente con los respectivos licenciamientos ambientales.
Químico (tóxico)	Envases químicos piscinas,	Peligroso	De manera controlada recolectar los recipientes plásticos. Se almacena en el "PUNTO ECOLOGICO", en la zona delimitada y señalizada para los residuos químicos	Se realiza un consumo total de los materiales y no se disponen como residuos sólidos. La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado.
Inorgánico	Bombillas con ahorro de energía (tubos fluorescentes) – tóner y cartuchos - pilas	Peligroso	Se considera un residuo especial, estos son almacenados en la bodega en cajas para su conservación.	La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado Los desechos de polvo laser serán manejados con Compu-toner Pereira
Orgánico	Cascaras de frutas, verduras, Residuos de comida en general	No	Son recolectados en canecas de color verde y diariamente son almacenados en el "PUNTO ECOLOGICO" en canecas debidamente señalizadas	La disposición final de los residuos, de manera externa se realizará los miércoles y sábados, entre las 9:00 a.m. y 10:00 a.m., días en que pasa el carro recolector.
Inorgánico	Botellas plásticas de gaseosa o bebidas	No peligroso	Estos residuos deben ser recolectados en caneca color azul y almacenado en el "PUNTO ECOLOGICO" en el lugar señalizado para ello.	La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado
Inorgánico	Papel - Cartón	No peligroso	Estos residuos deben ser recolectados en caneca color gris y almacenado en "PUNTO ECOLOGICO" en el lugar señalizado para ello.	Se reutilizará el papel para imprimir por la otra cara. La disposición final de los residuos se realiza con gestor autorizado

Puntos ecológicos

Una de las medidas que se adoptará, como parte del programa de disposición de residuos sólidos, es la ubicación de dos puntos ecológicos, que serán ubicados en un lugar visible, de fácil acceso. Este punto ecológico está compuesto por 3 recipientes de colores: verde, blanco y negro.

Cada uno de los recipientes deberá estar plenamente identificado, según el código de colores definido por la resolución 2184 del 2019, así:

MODULO VERDE (Residuos orgánicos aprovechables):

- Restos de comida
- Desechos agrícolas

MODULO BLANCO (Aprovechables):

- Plástico
- Vidrio
- Metales
- Multicapa
- Papel
- Cartón

MODULO NEGRO (No aprovechables):

- Papel higiénico.
- Servilletas.
- Papeles y cartones contaminados con comida.
- Papeles metalizados.



MODULO ROJO (Desechos de riesgo biológico)



- Pañales desechables.
- Algodón y gasas
- Guantes de látex
- Tapabocas
- Material de curación
- Jeringas
- Benditas y demás residuos contaminados que generen contagios o infecciones.

Inspección: Realizar inspección diaria a los puntos ecológicos, se capacitará a los líderes ambientales para realizar dicha labor.

ACCIONES

- Estructurar programa de clasificación de residuos.
- Crear un centro de acopio para la disposición de los residuos sólidos.
- Ubicar estratégicamente varios puntos ecológicos.
- Fomentar el hábito de clasificación de residuos, atreves de capacitaciones y campañas informativas.

PROGRAMA DE RESIDUOS LIQUIDOS

Objetivos

Objetivo general

Implementar un programa de manejo de los residuos líquidos provenientes de los diferentes procesos que se realizan en el Centro Vida Oriente.

Objetivo específicos

- Contribuir a la conservación del medio ambiente a través de la adecuada disposición de los residuos líquidos del Centro Vida Oriente.
- Cumplir con la legislación sanitaria vigente, sobre manejo y disposición de los residuos líquidos, Decreto 1140 de 2003, Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997 y Resolución 2674 de 2013
- Prevenir la contaminación de las fuentes hídricas; formando al personal manipulador y a los demás encargados acerca de la correcta recolección y disposición de los residuos líquidos.

Definiciones:

Biodegradable: es el producto o sustancia que puede descomponerse en los elementos químicos que lo conforman, debido a la acción de agentes biológicos, como plantas, animales, microorganismos y hongos, bajo condiciones ambientales naturales.

No todas las sustancias son biodegradables bajo condiciones ambientales naturales. A dichas sustancias se les llama sustancias recalcitrantes. La velocidad de biodegradación de las sustancias depende de varios factores, principalmente de la estabilidad que presenta su molécula, del medio en el que se encuentran, que les permite estar biodisponibles para los agentes biológicos y de las enzimas de dichos agentes.

Residuos orgánicos: Son los que se descomponen rápidamente al contacto con el medio natural porque son biodegradables. La principal fuente de estos desechos proviene de los residuos de los alimentos que allí se preparan como por ejemplo aceites de las frituras. Residuos de alimentos del proceso productivo que pueden ser o no aprovechables.

Residuos Reciclables: Residuos que presentan características físicas o químicas potenciales para su aprovechamiento y transformación mediante su reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.
Residuos No Reciclables: Se entiende por materiales no reciclables, aquellos que no se pueden aprovechar.

Vertimiento: Descarga de agua residual proveniente de diferentes usos en la cual han cambiado una o más condiciones para consumo humano.

Vertimiento líquido: cualquier descarga líquida hecha a un cuerpo de agua o a un alcantarillado.

Trampa: Espacio diseñado mediante conceptos técnicos y de ingeniería que sirve para retener partículas sólidas y floculantes y así evitar que ingresen o continúen el recorrido por las fuentes de agua o vertimientos.

Trampa de Grasa: Espacio Diseñado para retener partículas de grasa y sólidos y así evitar que entren en los afluentes de aguas.

PROCEDIMIENTO PARA EL MANEJO ADECUADO DE RESIDUOS LIQUIDOS

OPERACIÓN	FRECUENCIA	IMPLEMENTOS	PROCEDIMIENTO
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS LÍQUIDOS	Semanal	Trampas grasas	- Los lavaplatos del Servicio de alimentación deben disponer de rejillas para cada sifón para evitar la filtración de residuos orgánicos gruesos. - Las sobras de alimentos que contenga mezcla de residuos sólidos con líquidos deben ser filtrados y separados para su posterior desecho. - Los residuos sólidos que se recolecten en las rejillas deben ser dispuestos en las canecas destinadas para este fin
RECOLECCIÓN DE GRASAS LIQUIDAS	Semanal	Recipiente plástico con tapa rotulado “Aceite Usado”	- Las grasas líquidas provenientes de los procesos de fritura, deben ser recolectadas en recipientes aparte y no deben ser eliminadas por el drenaje

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Introducción

En los diferentes ambientes se crean habita con los que interaccionan las especies biológicas (microorganismos, insectos, entre otros), que desencadenan situaciones de riesgo para la población, por la producción de sustancias contaminantes, que alteran la composición de los alimentos y agua, causando desde leves molestias hasta daños severos. Algunas especies de plagas son vectores o transmisoras de agentes infecciosos causantes de enfermedades. Las plagas más importantes a controlar son los roedores y las moscas domésticas. Las medidas preventivas están orientadas a impedir la aparición y proliferación de estas plagas, por medio de la implementación de programas de control integral que incluyan estrategias de

gestión ambiental, porque un ambiente deteriorado presenta las condiciones óptimas para su reproducción.

De acuerdo al decreto 3075 de 1997, en el capítulo VI, complementa el plan de saneamiento ambiental, el control efectivo de plagas, entendidas como artrópodos y roedores, los cuales deben ser objeto de un programa específico, que debe involucrar un concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas entre las que tenemos las medidas de orden preventivo como los métodos de barrera y el control químico a través de la fumigación.

Objetivos

Objetivo general

Mantener un sistema de vigilancia y control en el Centro Vida Oriente que prevenga y proteja la aparición de plagas.

Objetivos específicos

- Establecer procedimientos documentados sobre el manejo y control de plagas.
- Desarrollar un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas al interior de la Institución.
- Establecer procedimientos de supervisión, registro y control del programa.

Alcance

Por medio de la implementación y monitoreo se previene o minimiza la propagación de los vectores y reduce el contacto entre patógenos en todas las áreas de las instalaciones del Centro Vida Oriente.

Marco conceptual

Desratización. Tiene como objetivo el control de los roedores (ratas y ratones) dentro y fuera de las instalaciones. Se fundamenta en la prevención, impidiendo que los roedores penetren, vivan o proliferen en los locales o instalaciones.

Fumigación. Método de control químico de plagas.

Infección: Es la presencia de virus, bacterias dentro de un determinado cuerpo.

Infestación. Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas. Se refiere al número de individuos de una especie considerados como nocivos en un determinado lugar.

Medida preventiva. Son todas aquellas actividades encaminadas a reducir la probabilidad de aparición de un suceso no deseado.

Plaga. Numerosas especies de plantas o animales indeseables que pueden contaminar o deteriorar los alimentos y/o las materias primas.

Plaguicida. Cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a prevenir o controlar toda especie de plantas o animales indeseables, abarcando también cualquier sustancia o mezcla de sustancias destinadas a ser utilizadas como reguladoras del crecimiento vegetal, como defoliantes o como desecantes.

Roedor. Constituyen el orden más numeroso de los mamífero, dotados de incisivos largos y fuertes de crecimiento continuo, carecen de premolares, son muy prolíficos, gregarios y voraces.

Vector. Artrópodo u otro invertebrado que transmite infecciones por inoculación en piel y/o mucosas o por siembra de microorganismos.

Procedimiento

Identificación de focos externa e internamente

Antes de efectuar cualquier tipo de control e independientemente de las medidas preventivas que se apliquen, se debe realizar el diagnóstico de focos o inspección sanitaria, y además, de ser necesario el diagnóstico de alrededores y linderos, para así conocer las fortalezas y debilidades. Se identificaran los lugares y accesos donde las diferentes plagas se pueden presentar o detectar. Mediante inspección visual se revisaran periódicamente, teniendo en cuenta algunas señales que evidencian la presencia de plagas, principalmente las que se relacionan a continuación:

INSPECCIÓN	DESCRIPCIÓN – HALLAZGO	CONTINGENCIA
- Área de recepción y almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.	Excremento y olor a orina de roedores. Muebles, alimentos y otros elementos roídos.	Realizar limpieza y desinfección del área. Aplicación del método de fumigación por la entidad competente.

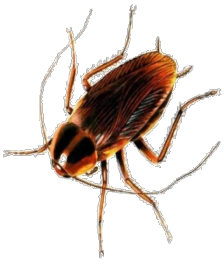
- Control físico de impedimento al acceso de plagas	Crisálidas de cucarachas en piso y equipos. Ruidos y chillidos durante el día y la noche. Rastros en el guarda escobas de grasa o rozamiento de algún roedor. Presencia física del animal.	Resguardo de los alimentos para seguridad alimentaria. Se instalarán láminas de metal o de hule en la parte de debajo de todas las puertas que dan al exterior del comedor o al área de preparación de alimentos de la unidad de servicio Se protegerán todas las aberturas del comedor área de preparación (espacios entre puertas, ventanas, compuertas, ductos de ventilación, etc.) hacia el exterior, con malla y/o cedazo plástico o metálico. Es obligatorio mantener el comedor libre de la presencia de perros, gatos o cualquier otro animal. Se mantendrá el orden y aseo tanto dentro como fuera del comedor, todo el tiempo.

Medidas preventivas

Las medidas preventivas son las medidas más eficaces para eliminar y evitar la creación de lugares que actúen como focos para el desarrollo de plagas, la unidad de servicio deberá cumplir con las siguientes medidas:

- Mantener limpias las áreas donde se encuentran las canecas de basura, emplear bolsas plásticas, colocar tapas a las canecas conocer la frecuencia de recolección de residuos.
- Proteger todas las aberturas del medio exterior con mallas, cedazo, angeos.
- Proteger los espacios entre pared y techo con angeo si existen
- Mantener siempre el orden en los hogares
- No está permitido ningún tipo de mascota
- Deben mantenerse los alimentos y materias primas bien cerradas
- Recoger los residuos en las distintas áreas una vez se generen.
- En las áreas donde existan sifones estos deben contar con rejilla en perfecto estado

- Guardar la distancia entre los equipos de cocina (estufa, nevera) con respecto a las paredes que facilite la inspección.
- Mantener el orden en la cocina retirando los equipos de cocina y utensilios que no se usen con frecuencia.
- Inspeccionar con frecuencia las zonas más vulnerables de la presencia de plagas y roedores.

TIPO DE ANIMALES	PELIGRO	HÁBITOS	CONTROL
 **MOSCAS**	Excretan líquidos y vómitos sobre los alimentos, recogen fácilmente bacterias y suciedad propagándolas en los lugares que tocan incluyendo los alimentos. Una mosca puede llevar 30 millones de bacterias.	Habitan y ponen huevos (procrean) en las heces humanas y animales, recipientes de desperdicios destapados (basuras) y alimentos sin protección adecuada.	**INSECTOS:** -Retirar permanentemente las basuras o sobrantes alimentarios del S.A. -Mantener los alimentos en recipientes con tapa o en bolsas plásticas.
 **CUCARACHAS**	Propagan *Salmonella*, *Staphylococcus* y otras enfermedades. Dejan sus desechos intestinales en todos los lugares por donde se arrastran.	Las hembras depositan cápsulas llenas de huevos, incubando su descendencia detrás y debajo de los equipos de almacenamiento de alimentos, basura, cajones de botellas vacías, áreas húmedas, grietas y hendiduras de paredes, puertas y pisos. Procrean en la oscuridad ocultándose	

		generalmente durante el día. Pueden penetrar dentro de los cajones y bolsas de los alimentos entregados del S.A.	
 **RATAS Y RATONES**	Diseminan y portan enfermedades en gran cantidad patógenas para el hombre y los animales, a través de heces y líquidos. A menudo causan incendios y destruyen bienes.	Construyen nidos en paredes y pisos. Consumen alimentos del hombre. Buscan alimento de noche. Pueden producir 60 crías al año. Viven de 4 – 5 años.	**ROEDORES:** -Limpieza en el S.A. -Tapar grietas. -Mantener puertas cerradas o con mallas de alambres. -La luz de puertas y pisos debe ser inferior de 2 cm.
 **AVES**	Sus heces y líquidos causan enfermedades y contaminación. Son portadores de enfermedades.	Construyen nidos en edificios. Dejan sus excrementos por donde vuela, creando ambientes insalubres.	**AVES:** -Limpieza en el S.A. -Proporcionar sistemas que impidan el ingreso de aves a las áreas donde se sirve y se producen alimentos, como angeo o mantener los espacios cerrados.

Control químico

Mediante un control químico se puede ejercer eliminación de plagas, este control contempla acciones como la fumigación general de todas las áreas con el uso de productos químicos. Actualmente este control se ejerce con Fumigaciones y extintores EXTINSEG, una empresa competente certificada por la Secretaría de Salud del Risaralda, la cual entregará la debida certificación del procedimiento,

anexando copia de las fichas técnicas de los químicos utilizados, soportes que se conservan en el archivo principal de la Institución.

Procedimiento para ejecutar el control químico

1. Concretar con la empresa de fumigación el día del procedimiento
2. Solicitar las fichas técnicas de los productos a utilizar
3. Avisar a todo el personal para proteger los elementos, utensilios etc.
4. Proceso de fumigación y seguir instrucciones del técnico.
5. Después del proceso de fumigación y del tiempo de espera recomendado por el técnico, lavar y desinfectar los equipos, enseres y elementos que pueden estar en contacto con los niños, niñas y adolescentes, para evitar residuos del insecticida.
6. Acatar las medidas correctivas de la empresa de fumigación o del experto.

NOTA: La fumigación se realizará en ausencia de los NNA y de los trabajadores.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO Y CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA

Objetivos

Objetivo general

Garantizar las condiciones del agua utilizada para la higiene de los adultos mayores y labores de limpieza de las áreas del Centro Vida Oriente.

Objetivos específicos

- Establecer las medidas de control para garantizar la potabilidad del agua.
- Establecer un procedimiento que le permita al Centro Vida Oriente contar con el suministro de agua por lo menos para un día de atención en los momentos que la Empresa de Agua y Aguas de Pereira no pueda suministrar el servicio.

Fuentes de agua

La fuente de agua que se emplea es del acueducto de Pereira Aguas y Aguas.

CONTROL DE LA POTABILIDAD DE AGUA

Análisis fisicoquímicos: Este control se realizara cada seis meses, los parámetros que se evaluarán serán los dispuestos en la resolución 2115 de 2007 los cuales son:

CARACTERÍSTICAS FISICAS	EXPRESADO	VALOR MÁXIMO ACEPTABLE
Color	Unidades de platino y cobalto	15
Olor y sabor	Aceptable o no aceptable	Aceptable
Turbiedad	Unidades nefelométricas de turbiedad (UNT)	2

Características químicas

PARAMETROS	EXPRESADO	NORMA
pH	Unidades de pH	6.5 a 9.0
Turbiedad	UNT	2
Conductividad	Micromhos/ cm	1000
Color	UPC	Menor o igual a 15
Alcalinidad	mg/ 1 de $CaCO_3$	200
Dureza al calcio	mg/ 1 de $CaCO_3$	-
Dureza al magnesio	mg/ 1 de $CaCO_3$	-
Dureza total	mg/ 1 de $CaCO_3$	300
Cloro residual	mg/ $1Cl_2$	0.2 a 2.0 mg/1
Cloruros	mg/ 1Cl	250
Sulfatos	mg/ $1SO_4$	250
Hierro total	mg/ 1 de Fe	0.3
Aluminio residual	mg/ 1 de Al	0.2
Fosfatos	mg/ 1 de PO_4	0.5

Características microbiológicas: Este control se realizará trimestralmente, los parámetros que se evaluarán serán:

Técnicas utilizadas	Coliformes fecales	Escherichia coli
Filtración por membrana	0 UFC/100 cm	0 UFC/100 cm
Enzima Sustrato	< de 1 microorganismo en 100 cm	< de 1 microorganismo en 100 cm
Sustrato definido	0 microorganismo en 100 cm^3	0 microorganismo en 100 cm^3
Presencia – Ausencia	Ausencia en 100 cm^3	Ausencia en 100 cm^3

El servicio debe:

Evitar que las instalaciones sean una fuente de contaminación para los alimentos, equipos, utensilios por tener condiciones insalubres.

Proveer el drenaje adecuado del suelo en todas las áreas donde se limpie con grandes cantidades de agua o donde se produzcan descargas de agua o de otro residuo líquido.

No permitir el reproceso o la conexión cruzada entre los sistemas de cañería que descargas residuos líquidos o aguas residuales y de los sistemas de cañerías que llevan el agua potable para los alimentos.

La disposición de aguas residuales debe proveer de un sistema de instalaciones de servicios sanitarios y de alcantarillado; estos deben ser adecuados, de fácil acceso a los empleados, y asegurarse de que no tengan comunicación con el sector de producción.

BIBLIOGRAFÍA

Secretaría Distrital De Salud. Dirección de Salud Pública. Limpieza y desinfección de equipos y superficies ambientales en instituciones prestadoras de servicios de salud [fecha de consulta 18 septiembre 2012]. Bogotá, 2011. Recuperado en: http://www.saludcapital.gov.co/ sitios/Vigilancia Salud Pública.

Decreto 3075. Reglamenta parcialmente la ley 9 de 1979. Ministerio de Salud de Colombia. Diciembre 23 de 1997.

Resolución 2674. Reglamenta el artículo 126 del Decreto ley 019 de 2012.Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia. Julio 22 de 2013

Plan de saneamiento- programa hogares comunitarios de Bienestar Regional ICBF Bogotá Grupo de Atención en Ciclos de Vida y Nutrición- Bogotá 2014

Plan de saneamiento básico- Educol Ciudad Jardín. Bogotá 2017.

Plan de saneamiento básico- Educol Ciudad Jardín. Secretaría de Salud Departamental. Tolima 2017.

Plan de manejo seguro de los residuos a nivel instituciones prestadoras de servicios de salud. Subdirección ambiente y salud, Programas de riesgos físicos. Santa Fe de Bogotá. 1997. Ministerio de la Protección Social.

Plan de Gestión Integral de Residuos PGIR-UIS. Universidad Industrial de Santander. 2007

Resolución 2184 del 2019. Reglamenta el artículo número 5 de la Ley 99 de 1993. Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. 26 de Diciembre del 2019.

Anexo 7.

ALCANCE 13: Diseño y seguimiento al Manual de Buenas Prácticas de Manufactura. (Cumplimiento de capacitaciones a manipuladoras de alimentos, indumentaria, diligenciamiento de formatos de control de temperaturas a equipos fríos, alimentos servidos y recepción de materias primas, Peps, rotulación, etc)

Cronograma de capacitaciones
Manipuladores de alimentos CVO

MAYO								
20	LUNES	21	MARTES	22	MIERCOLES	23	JUEVES	24	VIERNES
	CAPACITACION SOBRE FORMATOS DE RECEPCION DE ALIMENTOS, PSB, FORMATO DE DEVOLUCION DE ALIMENTOS ENTRE OTROS.		TALLER SOBRE ESTANDARIZACION DE PORCIONES						
JUNIO								
17	LUNES	18	MARTES	19	MIERCOLES	20	JUEVES	21	VIERNES
			CAPACITACION SOBRE EL PLAN DE SANEAMIENTO BASICO Y BPM						
JULIO								
22	LUNES	23	MARTES	24	MIERCOLES	25	JUEVES	26	VIERNES
					CAPACITACION SOBRE EL ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.				
AGOSTO								
26	LUNES	27	MARTES	28	MIERCOLES	29	JUEVES	30	VIERNES
					CAPACITACION SOBRE CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS				
SEPTIEMBRE								
12	LUNES	13	MARTES	14	MIERCOLES	15	JUEVES	16	VIERNES
									CAPACITACION SOBRE PRACTICAS HIGIENICAS Y MEDIDAS DE PROTECCION.
OCTUBRE								
12	LUNES	13	MARTES	14	MIERCOLES	15	JUEVES	16	VIERNES
									CAPACITACION SOBRE ESTANDARIZACION DE PORCIONES



MANUAL DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA **CENTRO VIDA ORIENTE**	

Introducción

La implementación de un sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) es fundamental para garantizar condiciones óptimas de higiene y ambiente durante todas las etapas de producción, almacenamiento, distribución y transporte de alimentos destinados al consumo humano. Este sistema también controla la limpieza e higiene tanto de las instalaciones como del personal, con el objetivo de prevenir cualquier tipo de contaminación que pueda afectar la seguridad alimentaria, ya sea física, química o biológica, y así asegurar la calidad e inocuidad de los productos para evitar riesgos zoosanitarios.

Las BPM son esenciales para asegurar la producción, manipulación y comercialización seguras de los alimentos, generando confianza en los potenciales clientes. Además, estas prácticas están respaldadas por las disposiciones sanitarias establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas, y su aplicación es obligatoria para todas las empresas dedicadas a la elaboración de alimentos para su venta o consumo propio.

Dado que existen diversos tipos de productos alimenticios, como premezclas vitamínicas y minerales, alimentos balanceados, suplementos, entre otros, es importante tener en cuenta que las prácticas recomendadas pueden variar según el tipo de producto. En estos casos, las empresas deben cumplir con la normatividad y regulación específica correspondiente a su categoría de productos alimenticios.

Glosario:

Buenas prácticas de manufactura BPM: Conjunto de disposiciones reglamentadas para la buena manipulación de los alimentos y bebidas en toda la cadena alimentaria, obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final, que garantizan su seguridad para el consumo humano. Incluye cualquier tipo de prevención de contaminación.

Calidad sanitaria: Conjunto de requisitos microbiológicos, físico químicos y sensoriales que debe reunir un alimento para ser considerado inocuo para el consumo humano.

Inocuidad de los alimentos según el CODEX alimentarios: Aquel que no causará daño al consumidor cuando éste es preparado y/ o consumido de acuerdo a su intención de uso.

Calidad: Grado de armonía entre la expectativa del cliente y la realidad del servicio y/o producto recibido.

Vigilancia Sanitaria: Conjunto de actividades de observación y evaluación que realiza la autoridad sanitaria competente sobre las condiciones sanitarias de alimentos y bebidas en protección de los consumidores.

Alimento: Toda sustancia o mezcla de sustancias destinadas al consumo humano, beneficioso para el desarrollo de sus procesos biológicos.

Alimento adulterado: Aquel que ha sido privado en forma parcial o total de sus elementos, los cuales han sido remplazados por otros inertes o extraños, adicionados como aditivos no autorizados y sometidos a cualquier tratamiento para disimular su alteración.

Alimento alterado: El que por causa física, química, biológica u otra derivada de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, ha sufrido un deterioro de características sensoriales o en su valor nutritivo. Ejemplo: pescado sin conservación en cadena de frío.

Alimento contaminado: El que contiene agentes vivos (microorganismos y/o parásitos riesgosos para la salud) y sustancias químicas, minerales o partículas extrañas. Ejemplo: tomate lavado con aguas servidas contaminado por Echerichia coli, con insecticidas.

Alimento potencialmente peligroso: Aquellos que en razón de su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, preparación y servicio. Ejemplo: productos de la pesca, leche y sus derivados, carnes y sus derivados, aves y sus derivados, huevo fresco, así como frutas y hortalizas preparadas.

Cadena alimentaria: La serie de procesos que se inicia en: obtención de la materia prima, almacenamiento, recepción, preparación previa, preparación final, almacenamiento, distribución, servido y consumo final.

Cadena de frio: Consiste en mantener las temperaturas de almacenamiento menores a 4°C, para evitar el crecimiento de las bacterias y aumentar la vida útil de los alimentos potencialmente peligrosos durante toda la cadena alimentaria.

Contaminación: Presencia en los alimentos de cualquier sustancia (física, química o biológica) no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en el mismo como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, embazado, empaquetado, transporte, almacenamiento o como resultado de la contaminación ambiental.

Contaminación cruzada: Proceso por el cual los microorganismos patógenos y otras sustancias dañinas son trasladados mediante equipos, personas, materiales de limpieza, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos. Por ejemplo, sucede de comida a comida, cuando los alimentos crudos están almacenados junto a los alimentos cocidos sin protección, de persona a comida; cuando las manos de los manipuladores están sucias, de equipo o utensilio a comida, cuando se limpia la cocina con trapeadores sucios de los baños.

Temperaturas de seguridad: Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5°C (refrigeración y congelación) y mayor a 60°C (hervido, cocción, horneado, etc.). El principio de la aplicación de temperaturas de seguridad consiste en mantener las comidas frías siempre bien frías y las comidas calientes siempre bien calientes.

Zona de peligro de la temperatura ZPT: Es mayor a 4°C y hasta 60°C exceptuando frutas y hortalizas frescas.

Enfermedades transmitidas por los alimentos ETAS: Enfermedad que se transmite a las personas por los alimentos contaminados, produciendo infección microbiológica, infección parasitaria e intoxicación.

Brote de enfermedad alimentaria: Incidente en el cual dos o más personas experimentan la misma enfermedad después de comer la misma comida.

Infección alimenticia: Se produce cuando una persona consume un alimento en el que se encuentran patógenos vivos y estos comienzan a crecer en los intestinos.

Infección parasitaria: Producida por las larvas Cisticercos Bovis que provienen de la Tenia Saginata que se encuentran en las heces de los perros y con riesgo de encontrase en la carne de vacuno; así como las larvas de Cysticercus Cellulose que provienen de la Tenia Solium que se encuentran en las heces de los humanos, encontrándose también en la carne de cerdo, pudiendo ubicarse en el cerebro ocasionando estado de coma del paciente.

Intoxicación alimentaria: Producida por comer comidas que contienen toxinas producidas por las bacterias.

Intoxicación histamínica: Si el pescado después de la captura no se mantiene en una temperatura entre 0º C a 5ºC, puede producir Histamina, componente tóxico originado por contaminación con bacterias por falta de cadena de frío.

Toxinas en pescados y mariscos: Los mejillones y las almejas que se han alimentado de organismos venenosos llegan a ser tóxicos. Los pescados con incidencia de altos niveles tóxicos son la perca, caballa, y otros que causan daño al consumidor.

Microorganismos: Pequeños seres vivientes que sólo pueden ser vistos mediante el microscopio. Los cuatro tipos de microorganismos que pueden causar enfermedades y contaminar los alimentos son: bacterias, virus, parásitos y hongos dentro de la célula. Estos organismos se nutren, se multiplican y eliminan desechos o toxinas que contaminan los alimentos y causan intoxicaciones.

Bacterias: Microorganismos vivos que pueden echar a perder la comida, crecen más rápido en presencia de humedad, temperatura entre 5ºC a 60ºC, en alimentos expuestos a un tiempo mayor de 4 horas a temperatura ambiente, alimentos ricos

en proteína, un pH neutro poco ácido o poco alcalino, algunas necesitan oxígeno y otras no.

Esporas: Algunas bacterias producen paredes gruesas que son una forma alternativa para protegerse, llamadas esporas; las cuales protegen a las bacterias de las altas y bajas temperaturas, del bajo índice de humedad y del alto índice de acidez.

Hongos: Microorganismos que crecen en todo tipo de alimento. Se desarrollan en condiciones húmedas y secas, en casi todas las temperaturas y en cualquier pH. El crecimiento, que se manifiesta como una pelusa, frecuentemente colorida, vuela fácilmente por el aire hacia otras comidas. Van desde los microscópicos de una célula hasta organismos que se pueden ver a simple vista, tales como el moho, la levadura y los champiñones.

Parásitos: Son organismos que para sobrevivir necesitan estar dentro de un organismo huésped. Los parásitos pueden vivir dentro de muchos animales que los humanos consumimos, como las reses, aves, cerdos, y los peces. La congelación y cocción apropiada matarán los parásitos. Evitar la contaminación cruzada y seguir los procedimientos adecuados de lavado de manos, pueden prevenir enfermedades causadas por parásitos.

Patógenos: Microorganismos que causan enfermedad.

Plagas: Crecimiento desmedido y difícil de controlar de una especie animal o vegetal, generalmente nociva para la salud. Por ejemplo: son los insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal capaz de contaminar directa o indirectamente los alimentos.

Virus: Se reproducen solamente en un organismo vivo. Son transmitidos por los empleados que estén infectados. El trabajador infectado puede transmitir el virus por el excremento, la orina o por una infección de vías respiratorias. Una variedad de virus puede ser traspasada a la comida. Por ejemplo una enfermedad causada por virus es la hepatitis A.

Procedimiento PEPS: Primeras entradas, primeras salidas: Procedimiento de almacenamiento que tiene como finalidad desplazar la mercancía conforme a su fecha de entrada y/o caducidad. Consiste en rotular, etiquetar o marcar con cualquier otro método los alimentos, con la fecha de ingreso al almacén y colocar la

mercancía conforme a dicha fecha, de tal manera que se asegure la rotación de los mismos.

Procedimiento POES: Procedimiento operacional estandarizado de saneamiento: Procedimientos escritos que explican cómo realizar las tareas de limpieza y desinfección, antes, durante y después de las operaciones de elaboración de alimentos.

Higiene: Es el proceso de limpieza y desinfección.

Desinfección: Eliminación o reducción del número de microorganismos patógenos a un nivel que no propicie la contaminación de la superficie o alimento, mediante el uso de agentes químicos y/o métodos físicos higiénicamente satisfactorios, a un nivel que no ocasiona daño a la salud del consumidor, ni del trabajador.

Higiene de los alimentos: Las medidas necesarias que se realicen durante el manejo de los alimentos y que aseguren la inocuidad de los mismos.

Higiene personal: Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.

Limpieza: Eliminación de tierra, residuos visibles de alimentos, polvo, grasa ú otra materia visible.

Programa de higiene y saneamiento: Actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones sanitarias.

Superficies de contacto de los alimentos: Todo aquello que entra en contacto con el alimento durante la elaboración y manejo normal del producto incluyendo utensilios, equipos, manos del personal, envases.

Materia prima: Insumo que se emplea en la preparación de alimentos y bebidas.

Manipulación de los alimentos: Todas las operaciones que se aplican durante la cadena alimentaria.

Manipulador de los alimentos: Persona que trabaja y está en contacto con los alimentos mediante sus manos, cualquier equipo o utensilio que emplea para manipularlos, en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la adquisición del alimento hasta el servicio a la mesa al consumidor.

Control de plagas: Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga (Insectos, pájaros, roedores y cualquier otro animal) de manera responsable para con el medio ambiente y la salud humana (1).

CAPITULO 1

CONTAMINACIÓN

1. Tipos de contaminación.

a. Contaminación Biológica: En este tipo de contaminación, los alimentos pueden albergar microorganismos vivos como bacterias, virus, hongos o parásitos, que pueden ser perjudiciales para la salud humana. Estos agentes patógenos pueden contaminar los alimentos y desencadenar enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), también conocidas como enfermedades transmitidas por alimentos (ETA). Ejemplos comunes incluyen Salmonella, E. coli, Listeria y norovirus.
b. Contaminación Física: Aquí nos referimos a la presencia de materiales extraños no deseados en los alimentos. Estos materiales pueden incluir fragmentos de vidrio, metal, plástico, madera, piedras u otros elementos que pueden introducirse en los alimentos durante su producción, procesamiento, manipulación o almacenamiento. La contaminación física puede causar lesiones físicas, como cortes en la boca o el tracto gastrointestinal, si se ingieren inadvertidamente.
c. Contaminación Química: En este caso, la contaminación implica la presencia de sustancias químicas no deseadas en los alimentos, que pueden representar un riesgo para la salud humana. Estas sustancias pueden provenir de diversas fuentes, como pesticidas, herbicidas, productos de limpieza, metales pesados, aditivos alimentarios y contaminantes ambientales. La exposición a contaminantes químicos en los alimentos puede provocar intoxicaciones agudas o crónicas, así como efectos adversos para la salud a largo plazo, dependiendo de la naturaleza y la cantidad de la sustancia química presente.

2. Contaminación cruzada:
   La contaminación cruzada es un proceso mediante el cual los microorganismos dañinos o sustancias no deseadas se transfieren de una superficie, alimento o persona a otro, contaminando así productos que inicialmente estaban libres de dichos agentes. Este fenómeno puede ocurrir durante la manipulación, preparación, almacenamiento o transporte de alimentos.

   Por ejemplo, si se utiliza el mismo cuchillo o tabla de cortar para manipular carne cruda y luego se utiliza sin lavar para cortar verduras frescas, se puede transferir cualquier bacteria presente en la carne a las verduras, contaminándolas. Del mismo modo, si una persona que manipula alimentos toca alimentos crudos y luego alimentos cocidos sin lavarse las manos entre medias, puede transferir microorganismos nocivos de los alimentos crudos a los cocidos.

   La contaminación cruzada es una de las principales causas de enfermedades transmitidas por alimentos y puede evitarse mediante prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, como la limpieza frecuente de superficies, utensilios y manos, y el uso de utensilios separados para alimentos crudos y cocidos.

3. Enfermedades transmitidas por los alimentos:
   Las enfermedades transmitidas por alimentos, también conocidas como enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) o enfermedades transmitidas por alimentos y agua (ETAs), son enfermedades causadas por la ingestión de alimentos o agua contaminados con microorganismos patógenos, toxinas o productos químicos. Estas enfermedades pueden tener una variedad de síntomas, que van desde leves molestias gastrointestinales hasta enfermedades graves e incluso la muerte en casos severos.

   Algunos ejemplos comunes de enfermedades transmitidas por alimentos incluyen:

1. Gastroenteritis bacteriana: Causada por bacterias como Salmonella, Escherichia coli (E. coli), Campylobacter y Listeria. Los síntomas incluyen diarrea, dolor abdominal, fiebre, náuseas y vómitos.

2. Intoxicación alimentaria: Ocasionada por toxinas producidas por bacterias como Staphylococcus aureus y Bacillus cereus. Los síntomas pueden incluir náuseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea.

3. Infecciones parasitarias: Transmitidas por parásitos como Giardia lamblia, Cryptosporidium y Toxoplasma gondii. Los síntomas varían dependiendo del parásito, pero pueden incluir diarrea, malestar estomacal, fiebre y pérdida de peso.

4. Envenenamiento por productos químicos: Causado por la ingestión de alimentos contaminados con productos químicos tóxicos como pesticidas, metales pesados o productos de limpieza. Los síntomas pueden variar dependiendo del producto químico involucrado.

CAPITULO 2

Buenas prácticas de manufactura de los alimentos:

Parte 1:

La higiene personal de los manipuladores de alimentos es de suma importancia para prevenir la contaminación de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Algunas prácticas específicas que deben seguir los manipuladores de alimentos incluyen:

1.Lavado frecuente de manos: Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón antes de comenzar a trabajar, después de usar el baño, después de manipular alimentos crudos, después de tocar superficies sucias o contaminadas, después de tocar su cabello, nariz o boca, y siempre que sea necesario durante la preparación de alimentos.

2.Uso de ropa limpia: Los manipuladores de alimentos deben usar ropa limpia y adecuada para el trabajo, incluyendo mandil o delantal y cabello recogido y cubierto con un gorro o redecilla para evitar la caída de cabello en los alimentos.

3.No trabajar cuando se está enfermo: Los manipuladores de alimentos deben abstenerse de trabajar si están enfermos, especialmente si tienen síntomas como fiebre, diarrea, vómitos o infecciones respiratorias, ya que pueden transmitir enfermedades a través de los alimentos.

4.No fumar, comer o beber en áreas de preparación de alimentos: Estas actividades pueden introducir contaminantes en los alimentos y deben realizarse únicamente en áreas designadas y fuera del área de manipulación de alimentos.

5.Cuidado de las heridas: Los manipuladores de alimentos deben cubrir cualquier herida abierta con un vendaje impermeable y usar guantes desechables para evitar la contaminación de los alimentos con bacterias provenientes de las heridas.

6. Mantenimiento de uñas cortas y limpias: Las uñas largas pueden acumular suciedad y bacterias, por lo que es importante mantenerlas cortas y limpias para evitar la contaminación de los alimentos.



CAPITULO 3

	BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA **CENTRO VIDA ORIENTE**	

Buenas prácticas de manufactura de los alimentos:

Parte 2

1. **Características y condiciones de temperatura para la recepción de materia prima y su almacenamiento.**

Las características y condiciones de temperatura para la recepción y almacenamiento de materia prima pueden variar dependiendo del tipo de alimento y de los requisitos específicos de cada producto. Sin embargo, hay algunas pautas generales que se aplican a menudo:

1.1. Recepción de materia prima:

- Verificación de la calidad: Se debe inspeccionar visualmente la materia prima al recibirla para asegurarse de que esté en buen estado, sin signos de deterioro, contaminación o daño.

- Registro de temperatura: Es importante registrar la temperatura de la materia prima al recibirla para garantizar que esté dentro de los límites aceptables.

1.2.Almacenamiento de materia prima:

- Temperatura adecuada: La temperatura de almacenamiento varía según el tipo de materia prima, pero en general, la mayoría de los alimentos perecederos deben almacenarse a temperaturas frías para evitar el crecimiento bacteriano y el deterioro. Por ejemplo, alimentos perecederos como carnes, lácteos y productos frescos suelen necesitar temperaturas de refrigeración entre 0°C y 4°C, mientras que otros alimentos secos pueden almacenarse a temperatura ambiente.

- Separación de alimentos: Es importante separar los diferentes tipos de alimentos durante el almacenamiento para evitar la contaminación cruzada. Por ejemplo, se deben almacenar alimentos crudos por separado de los alimentos cocidos o listos para consumir.

- Rotación de inventario: Se debe aplicar el principio de "primero en entrar, primero en salir" (FIFO) para garantizar que los productos más antiguos se

utilicen primero y evitar el deterioro de la materia prima almacenada durante largos períodos.

1.3. Control de la cadena de frío:

- Para alimentos que requieren refrigeración, es esencial mantener la cadena de frío desde el momento de la recepción hasta su almacenamiento y posterior uso. Esto implica utilizar equipos de refrigeración adecuados y monitorear regularmente las temperaturas para garantizar que se mantengan dentro de los límites seguros.

1.4. Pautas generales para usar los termómetros:

- Mantenga limpios los termómetros.
- Debe tener a la mano una cantidad adecuada de termómetros limpios y desinfectados.
- Calibre el termómetro con frecuencia para asegurarse que sea exacto.
- Se debe hacer antes de cada turno, antes de la entrega de cada día y después que sufran un golpe o alteración como por ejemplo si se caen.
- Nunca utilice termómetros de cristal lleno de mercurio o alcohol para medir temperaturas de las comidas.
- Calibración de un termómetro: El termómetro se debe ajustar diario; para la calibración se debe de introducir el termómetro en un recipiente con agua y mucho hielo, esperar 45 segundos a que se estabilice, si la lectura no llega a 0°C será necesario mover la tuerca hasta alcanzar esta temperatura.

2. Técnicas básicas de limpieza y desinfección de equipo y utensilios.

2.1: • Que se debe limpiar Todas las áreas que conforman el establecimiento, así como las superficies de las áreas de trabajo, equipos y utensilios que tienen algún contacto con los alimentos. Dicha labor se facilitará, si se elabora una lista, en orden de prioridades, de los trabajos que se deben llevar a cabo. Los empleados deben ser responsables en sus propias áreas y deben limpiar y desinfectar cada vez que sea necesario y al final de sus turnos, tomando precauciones para no contaminar los alimentos. Ejemplo: se debe recoger del piso los desperdicios (alimentos,

líquidos) con un trapo húmedo, nunca con escoba, porque puede transmitirse contaminación del piso hacia los alimentos.

• Conque se debe limpiar Entre los materiales tenemos diversos tipos de detergentes, desinfectantes, escobas, escobillas, etc., los cuales deben mantenerse y almacenarse en áreas o compartimentos determinados, a fin de evitar que contaminen los alimentos, utensilios, equipos u otros, asimismo mantener los compuestos químicos en sus envases originales y etiquetados.

• Cuando se debe limpiar Cuando se concluya la jornada laboral, a fin de no interrumpir el servicio; deberán programarse turnos de manera que haya tiempo para limpiar y desinfectar. La frecuencia se determinará según el contacto que tengan las áreas o superficies con los alimentos, es decir, será con mayor frecuencia cuando se tenga mayor contacto directo con los alimentos y los tiempos serán más alejados cuando no tenga contacto directo con el alimento.

La limpieza y desinfección deben de realizarse:

- Al iniciar y finalizar labores.
- Al no operar por periodos prolongados.
- Al inicio y término de la temporada.

• Qué vigilar:

- Condición de las superficies en contacto con los alimentos.
- El aseo y el saneamiento de las superficies en contacto con los alimentos.
- Tipo y concentración del desinfectante(s) usado, que los guantes y las vestimentas exteriores que puedan contactar los alimentos, estén limpios y en buen estado.

• Pasos de la limpieza y desinfección:

- Preparación para la limpieza: Cubrir todo el equipo eléctrico y sensible al agua.
- Eliminación de la materia orgánica e inorgánica de todas las superficies (limpieza en seco).
- Desarmar las partes del equipo que así lo requieran para lavarse por separado.
- Enjuagar abundante, siempre de arriba - abajo.
- Aplicación de detergente.

- Enjuague posterior para eliminar residuos de los detergentes: Pisos, Paredes y Equipos.
- Desinfección: Revisar La concentración del desinfectante (tiras reactivas o kits).

ELEMENTOS A DESINFECTAR	CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE DESINFECTANTE	TIEMPO DE ACCIÓN
ALIMENTOS	1 LITRO	1ML	3 MIN
UTENSILIOS Y EQUIPOS	1 LITRO	2ML – 4ML	5 – 10 MIN
SUPERFICIES	1 LITRO	4ML	10 – 15 MIN
PAREDES, TECHOS Y PISOS	1 LITRO	4ML – 6ML	10 – 15 MIN

3. Importancia de la rotulación, el almacenamiento y el uso de sustancias tóxicas en forma adecuada.

La importancia de la rotulación, almacenamiento y uso adecuado de sustancias tóxicas es fundamental por varias razones:

- Seguridad: La principal preocupación es la seguridad de las personas que entran en contacto con estas sustancias. La rotulación clara y precisa informa sobre los peligros asociados con la sustancia, mientras que un almacenamiento adecuado evita la exposición accidental.

- Prevención de accidentes: Un etiquetado incorrecto o la falta de información sobre una sustancia tóxica pueden llevar a accidentes graves o incluso fatales. El almacenamiento adecuado y la manipulación segura reducen significativamente el riesgo de incidentes.

- Cumplimiento normativo: En muchos lugares, existen regulaciones estrictas sobre cómo se deben manejar, almacenar y etiquetar las sustancias tóxicas.

Cumplir con estas regulaciones es vital para evitar multas y sanciones, además de proteger la salud pública y el medio ambiente.

- Rotulación adecuada: Las sustancias químicas se deben conservar en su envase original, su etiqueta debe ser legible y contener la siguiente información como mínimo:

  Nombre del producto, nombre y dirección del fabricante o distribuidor y las instrucciones de uso. Es importante que toda esta información se encuentre en español, para garantizar que sea utilizada correctamente.

  Es recomendable revisar constantemente que las etiquetas de los envases de productos químicos, se conserven íntegras y en buen estado, para evitar accidentes o un mal uso y por lo tanto una limpieza y desinfección deficientes.

- Almacenamiento adecuado de los compuestos tóxicos:
  Las sustancias químicas deberán ser almacenadas separadas de los productos alimenticios, el acceso al almacén será restringido y controlado.

- Registro:
  Se recomienda usar registros para documentar que existe conformidad con una rotulación adecuada, el almacenamiento y uso de substancias tóxicas. Se recomienda un registro sencillo en el cual se agrupe las inquietudes en relación con todas las adulteraciones posibles, y el seguimiento para las adulteraciones potenciales por compuestos tóxicos. Otro tipo de registro puede ser una bitácora, que contenga múltiples días de información de vigilancia en un mismo formulario. Una bitácora, colocada a la entrada de la bodega de productos químicos y de esta manera mantener un historial en relación con el cumplimiento y conformidad con esta preocupación de saneamiento.

4. Control de plagas:

Una estrategia efectiva de control de plagas en el servicio de alimentación debe ser integral y adaptada a las necesidades específicas del establecimiento.

- Inspección inicial y evaluación de riesgos: Realiza una inspección exhaustiva de todas las áreas del establecimiento para identificar cualquier signo de actividad de plagas y evaluar los posibles riesgos. Esto incluye revisar las zonas de almacenamiento de alimentos, áreas de preparación, comedores, baños y espacios exteriores. Identifica las condiciones que podrían favorecer la presencia de plagas, como acceso a alimentos, agua y refugio.

- Desarrollo de un plan de control integrado de plagas (PCIP): Basándote en los hallazgos de la inspección, desarrolla un plan detallado que incluya medidas preventivas, correctivas y de monitoreo. El plan debe ser específico para el tipo de plagas identificadas y adaptarse a las características únicas del establecimiento. Considera la implementación de medidas físicas, químicas y biológicas según sea necesario.

- Medidas preventivas: Implementa medidas preventivas para reducir la atracción de plagas y minimizar las oportunidades de acceso al establecimiento.

  Esto puede incluir: Sellado de grietas y hendiduras en paredes, pisos y techos. Mantenimiento regular de la infraestructura para eliminar posibles refugios de plagas. Almacenamiento adecuado de alimentos en contenedores sellados y elevados del suelo. Limpieza frecuente de superficies, eliminación de residuos y manejo adecuado de la basura. Control de la humedad para evitar la proliferación de plagas como cucarachas y hongos.

- Control de plagas: Implementa métodos de control efectivos según las necesidades del establecimiento y las regulaciones locales.

  Esto puede incluir: Uso de productos químicos como insecticidas y rodenticidas de manera segura y conforme a las regulaciones. Instalación de trampas mecánicas para capturar roedores e insectos. Implementación de métodos de control biológico, como el uso de

depredadores naturales de plagas. Aplicación de medidas de control físico, como barreras y mallas para evitar el acceso de plagas al establecimiento.

- Monitoreo y seguimiento: Establece un programa de monitoreo regular para evaluar la eficacia del plan de control de plagas y detectar cualquier signo de actividad de plagas. Esto puede incluir inspecciones periódicas, uso de trampas de monitoreo y análisis de registros de incidencias. Ajusta el plan de control de plagas según sea necesario en función de los resultados del monitoreo.

BIBLIOGRAFIA

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (s.f.). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura [PDF]. Recuperado de https://nube.conapesca.gob.mx/sites/cona/dgof/publicaciones/Manual_BuenasPracticasManufactura.pdf

Anexo 8.

ALCANCE 14: Cronograma de capacitación a la o las manipuladoras de alimentos. Un tema mensual relativo al servicio de alimentación. Evidencia acta.

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	20 de mayo del 2024
HORA Y/O DURACIÓN	11.am hasta 11.30am y 3.30pm hasta 4.00pm
LUGAR	Centro Vida Oriente
CIUDAD	Pereira
RESPONSABLE	Valentina Bermejo – Nutricionista Dietista
TEMA/TEMAS	Capacitación de formatos relacionados con PSB, Criterios de aceptación de alimentos, formato de recepción de alimentos, entre otros.
OBJETIVO	Socializar el adecuado diligenciamiento de los diferentes formatos necesarios en un servicio de alimentación para la seguridad alimentaria de los usuarios del Centro Vida oriente.

DESARROLLO:

Formato de recepción de alimentos: Se socializa la manera adecuada de diligenciar el respectivo formato, en donde se verifica la fecha, la hora en que se reciben los alimentos, la cantidad, No Lote, Fecha de vencimiento, Temperatura, Características Organolépticas, Transporte, personal manipulador de alimentos y observaciones. Esto con la finalidad de llevar un control detallado de los alimentos, asegurar la calidad, detección de defectos, registro de entrada, control de stock, evaluación del proveedor, reducción de perdidas.

Criterios de aceptación de alimentos: Se explico por grupo de alimentos los diferentes criterios que se deben considerar al momento de recibir los alimentos. Se dividió por grupo de alimentos, después se procedía a detallar el criterio a evaluar (olor, color, sabor, textura, temperatura, apariencia) seguidamente se explicó de cada uno el criterio de aceptación y de rechazo.

Formato de registro del plan de saneamiento: Este formato cuenta con cuatro ítems a evaluar cada día, se describe cada uno, en los cuales se encuentra: Limpieza y desinfección(se entrega un cuadro con las cantidades de hipoclorito y tiempo necesarios para la adecuada desinfección de elementos), control de agua potable, control de plagas, control de residuos. Se aclara que su diligenciamiento se debe realizar de manera diaria, para brindar seguimiento al PSB.

Formato de novedades de rechazo: Se socializa el formato con el fin de diligenciarlo en caso de encontrar algún alimento en mal estado y devolverlo a la planta para su sustitución. Este formato se debe diligenciar especificando el alimento o preparación que se devuelve, el motivo de su devolución, así como algunas observaciones.

Socialización de minuta patrón: Se realiza entrega de la minuta patrón, así como de las porciones que se están manejando desde la planta de alimentos (proteína 50g, arroz 100g, tubérculo o plátano 70g, sopas y cremas 150g, bebida desayuno 180g, bebida almuerzo 200g, ensalada 45g, huevo 50g). Se aclara que las porciones anteriormente mencionadas son las que se están suministrando a los adultos mayores.

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

REGISTRO FOTOGRAFICO







FIRMA NUTRICIONISTA Valentina Bermejo

MULTISER	**PROGRAMA ADULTO MAYOR** **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	21 de mayo 2024
HORA Y/O DURACIÓN	Tiempos de comida (desayuno y almuerzo)
LUGAR	CENTRO VIDA ORIENTE COMUNA VILLAVICENCIO
CIUDAD	PEREIRA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	Taller de estandarización
OBJETIVO	Cumplir con las porciones específicas para cada uno de los usuarios del centro vida oriente.

Se da inicio al taller de estandarización, con el tiempo de comida del desayuno, en donde se pesa el alimento proteico, que en este caso era el queso cuajada. Es importante aclarar que este alimento viene porcionero por la planta de alimentación, esto hace que muchos de los trozos coincidan con el gramaje establecido y muchos otros superen o estén por debajo del rango pactado.

Los alimentos que se estandarizaron fueron (Bebida desayuno, proteico, arepa, proteico almuerzo, arroz, ensalada, lentejas, jugo de fruta). Se establecieron tazas medidoras para cada uno de los alimentos, con el fin de cumplir con el gramaje (anexo 1). Se peso cada alimento tres veces (anexo 2), con ayuda de las tazas medidoras se explicó a los manipuladores de alimentos la manera adecuada de servir cada alimento para mayor exactitud.

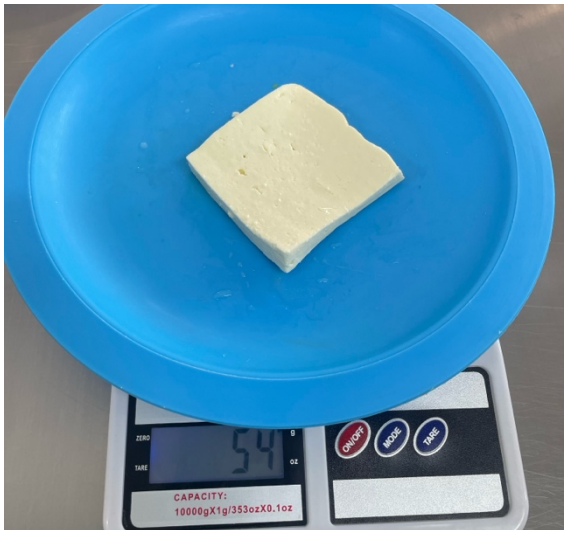
A la hora del taller las porciones quedaron con una exactitud clara, sin embargo a la hora de servir y tomar un plato aleatorio, una que otra no coincidía. Lo que reitera la importancia de seguir brindando este taller hasta conseguir mayor exactitud en el servido de alimentos.

MEDIDAS ESTANDAR ENVIADAS POR LA PLANTA SIRPAZ

Sopas y cremas: 150cc
Proteico: 60g
Arroz: 100g
Tubérculos y plátanos: 70g
Ensalada: 40-50g
Jugo (Almuerzo y cena) 200cc
Bebida desayuno: 180cc
Bebida refrigerio: 150cc
Huevo: 50g

Firma profesional: Valentina Bermejo
1007379794

registro fotográfico:







Anexo 9.

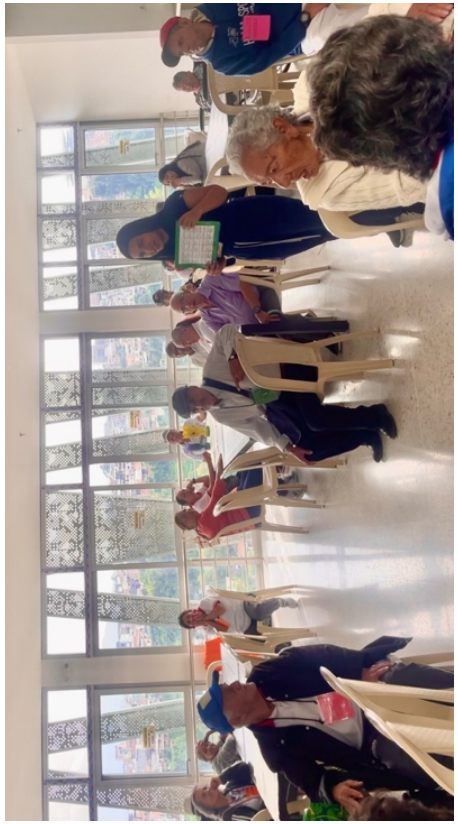
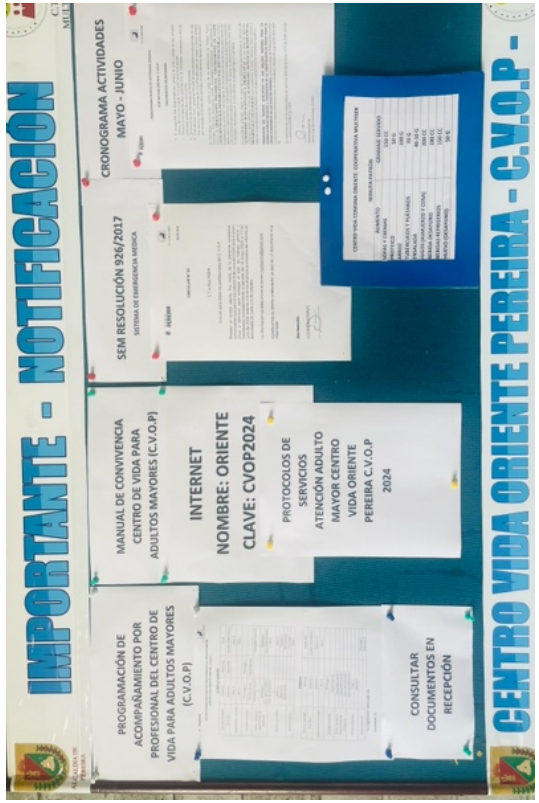
ALCANCE 17: Acompañamiento a la PAM durante la ingesta de alimentos en el comedor. Tiempos de comidas aleatorios. Formato de acompañamiento.

FECHA	TIEMPO DE COMIDA	NOTAS	PLAN DE ACCION	FOTOS
14 DE JUNIO	ALMUERZO	SE REALIZA ACOMPAÑAMIENTO A LOS ADULTOS MAYORES SE LES PREGUNTA QUE TAL ESTABA LA ALIMENTACION ENTRE OTRAS.	SE ESTABLECE UNA FECHA PARA REUNIRNOS A HABLAR SOBRE LAS INCONFORMIDADES RELACIONADAS CON LA ALIMENTANCION .	
18 DE JUNIO DEL2024	DESAYUNO	SE ESCUCHAN OBSERVACIONES DE LOS ADULTOS MAYORES QUIENE REFIEREN QUE EL CHOCOLATE O BEBIDA DEL DESAYUNO NO TIENE SUFICIENTE PRODUCTO ENTRE OTRAS.	SE REALIZA UN ACTA CON TODAS LAS INCONFORMIDADES QUE REFIEREN LOS ADULTOS MAYORES Y SE ENVIA A LA PLANTA DE ALIMENTOS.	

26 DE JUNIO DEL 2024	COMIDA	SE ESCUCHAN LAS OBSERVACIONES DE LOS ADULTOS MAYORES QUIENES REFIEREN QUE LA ALIMENTANCION HA MEJORA EN ALGUNOS ASPECTOS.	SE PROYECTA EJECUTAR UNA NUEVA MINUTA DE ALIMENTANCION ELABORADA POR LOS NUTRICIONISTAS DEL CENTRO VIDA EL DIA 15 DE JULIO DEL 2024	
3 DE JULIO DEL 2024	COMIDA	SE BRINDA ACOMPAÑAMIENTO EN EL TIEMPO DE LA COMIDA	SE RECOMIENDA A LOS USUARIOS COMER DESPACIO, MASTICAR LOS ALIMENTOS Y NO REALIZAR OTRA ACTIVIDAD MIENTRAS REALIZAN SU REPECTIVO TIEMPO DE COMIDA.	
5 DE JULIO DEL 2024	ALMUERZO	SE ESCUCHAN ALGUNAS OBSERVACIONES SOBRE LA ALIMENTANCION	SE ESPERA EL 15 DE JULIO BRINDAR VARIABILIDAD EN LOS ALIMENTOS OFRECIDOS.	

Anexo 10.

ALCANCE 18. Mantener actualizada una cartelera en el área del comedor con el ciclo de menús e información en temas alimentarios y nutricionales que además sea socializada con la PAM y el talento humano, se deberán sensibilizar para que de manera permanente realicen lean la cartelera.

REGISTRO FOTOGRAFICO		
		
Actividad: Socialización menús de alimentación. **Fecha: 4 de junio del 2024** **Lugar: Comedor**	**Actividad: Socialización menús de alimentación.** **Fecha: 4 de junio del 2024** **Lugar: Comedor**	**Actividad: Socialización menús de alimentación.** **Fecha: 4 de junio del 2024** **Lugar: Comedor**

Anexo 11.

ALCANCE 19. Realizar una actividad mensual informativa o de capacitación a la PAM en temas alimentarios y nutricionales, que incentiven el consumo de todos los alimentos suministrados en la Institución o centro para mantener y/o mejorar su estado nutricional.

Cronograma de capacitaciones
Usuarios del Centro Vida Oriente

MAYO								
27	LUNES	28	MARTES	29	MIERCOLES	30	JUEVES	31	VIERNES
				CAPACITACION IDENTIFICACION DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y LA IMPORTANCIA DE CADA UNO					
JUNIO								
24	LUNES	25	MARTES	26	MIERCOLES	27	JUEVES	28	VIERNES
								IDENTIFICACION DE ALIMENTOS ULTRAPROCESADOS ALTOS EN AZUCAR	
JULIO								
15	LUNES	16	MARTES	17	MIERCOLES	18	JUEVES	19	VIERNES
								SOCIALIZACION DE LA MINUTA DE ALIMENTANCION, LISTA DE INTERCAMBIOS Y CICLOS DE MENUS	
AGOSTO								
19	LUNES	20	MARTES	21	MIERCOLES	22	JUEVES	23	VIERNES
								ALIMENTACION PARA PREVENIR Y CONTROLAR LA HIPERTENSION ARTERIAL.	
SEPTIEMBRE								
23	LUNES	24	MARTES	25	MIERCOLES	26	JUEVES	27	VIERNES
								HABITOS SALUDABLES EN EL ADULTO MAYOR + ADECUADA HIDRATACION EN EL ADULTO MAYOR	
OCTUBRE								
21	LUNES	22	MARTES	23	MIERCOLES	24	JUEVES	25	VIERNES
								EVALUACION GRUPAL DE LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS EN NUTRICION Y ALIMENTACION EN LAS CHARLAS ANTERIORES.	

	PROGRAMA ADULTO MAYOR **ASOCIACIÓN MULTISER** **CENTRO VIDA ORIENTE** **ACTA**	Alcaldía de PEREIRA
Versión: 0		Vigencia: 12-2024

FECHA	29 de mayo del 2024 Jornada mañana - 30 de mayo del 2024 Jornada Tarde
HORA Y/O DURACIÓN	9.00am-10.00am Jornada mañana - 1.30-3.00 pm Jornada tarde
LUGAR	CENTRO VIDA ORIENTE COMUNA VILLAVICENCIO
CIUDAD	PEREIRA
RESPONSABLE	VALENTINA BERMEJO – NUTRICIONISTA DIETISTA
TEMA/TEMAS	Identificación de grupos de alimentos y adecuada hidratación en el A.M
OBJETIVO	Comprender y aplicar el concepto del plato saludable de la familia colombiana para reconocer los distintos grupos de alimentos y su relevancia en nuestra dieta cotidiana, así como para apreciar los beneficios nutricionales que cada grupo aporta.

Se brinda inicio a la capacitación presentando un pendón donde se observaba de una manera llamativa y colorida el plato saludable, con sus seis grupos de alimentos y el vaso de agua. Me presente como Valentina la nutricionista del centro vida oriente. Seguidamente se comenzó a explicar la actividad.

El Plato Saludable cuenta con todos los grupos de alimentos que debemos incluir en nuestra alimentación diaria, comenzamos hablando de los cereales, raíces, tubérculos y plátanos. Se presento visualmente, los diferentes alimentos que hacen parte de este grupo, se habla sobre su importancia, son una fuente importante de energía, algunos son ricos en fibra, brindando variabilidad en la alimentación. A su vez se explica, que un exceso de estos alimentos pueden generar enfermedades crónicas. Seguidamente se habló sobre las verduras y frutas, se explica que estos alimentos promueven la mejora del tracto gastrointestinal, son ricas en vitaminas y minerales, evitando problemas como estreñimiento, distención abdominal, mejora la salud cardiovascular y control de peso. Posteriormente se hablan de los lácteos, se nombran múltiples alimentos que pertenecen a este grupo de alimentos, se explica su importancia, por el contenido de proteínas, minerales y vitaminas. Se explica porque algunas personas pueden sentir intolerancia por este grupo de alimentos. A continuación, se describen las proteínas, nombrando cada uno de los alimento que hacen parte de este grupo, la relevancia que tienen en la alimentación diaria, su importancia para prevenir la sarcopenia, mejora del sistema inmunológica, mejora de la salud ósea, brindar saciedad. Para finalizar la intervención se mencionan las grasa saludables y las azucares, se describen cada uno de los alimentos que hacen parte de estos grupos, al finalizar se explica la importancia de incluir todos los grupos de alimentos, teniendo presente las cantidades.

Se abre un espacio para hablar sobre la importancia de la adecuada hidratación en el Adulto Mayor, se explica los beneficios, que brinda una adecuada digestión y absorción de nutrientes, previene enfermedades cardiovasculares, regula la presión arterial, ayudándonos a eliminar desechos y toxinas del cuerpo a través de la orina, seguidamente se resuelven dudas de la actividad, en donde muchos participaron de manera activa, con preguntas sobre ¿Cuáles son las grasas malas? ¿Los granos en que grupo de alimentos entran? ¿Qué alimentos es mejor, la mantequilla o la margarina? Entre otras.

A continuación se realizó un ejercicio para evaluar el conocimiento anteriormente mencionado.

Se le pide a los usuarios que se realicen en parejas, se le brinda el plato saludable de la familia colombiano y ellos deben dibujar o escribir los alimentos en el grupo al cual pertenecen.

Registro fotográfico:

Jornada mañana:







Jornada tarde:





