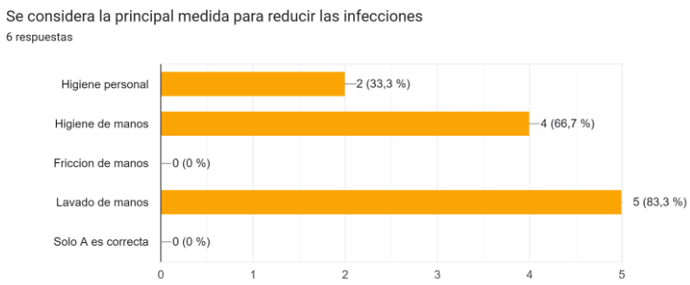
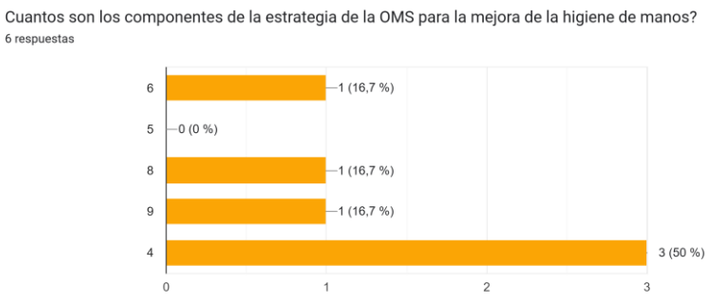
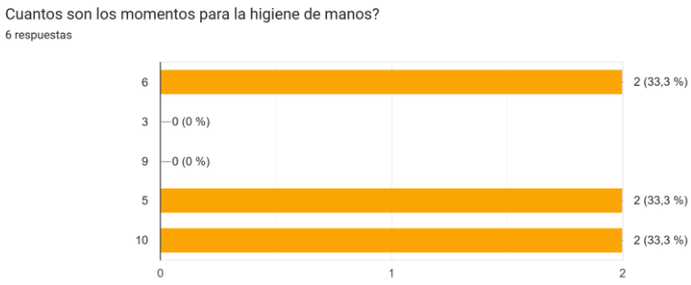
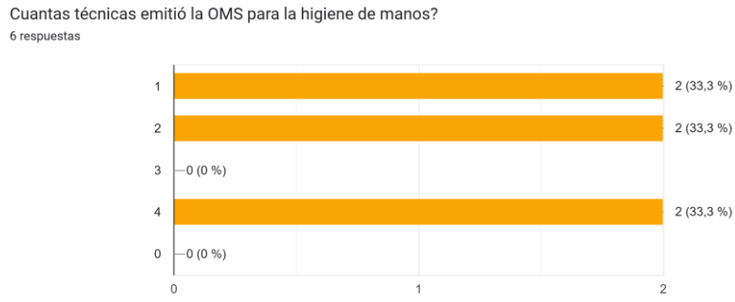
Lugar	Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita
Fecha	16/12/2024 10:30 am – 11:30 am
Tema	Capacitación de Buenas prácticas de manufactura: Lavado de manos y protocolo manejo de eventualidades
Desarrollo	ORDEN DEL DÍA: 1. Saludo y aplicación del Pretest 2. Capacitación BPM: Lavado de manos 3. Capacitación del protocolo manejo de eventualidades 4. Aplicación del Postest y cierre INTRODUCCIÓN: Lavar nuestras manos es la medida básica para combatir cualquier virus respiratorio y enfermedades gastrointestinales; según la OMS, 1 de cada 5 infecciones respiratorias y 1 de cada 3 enfermedades diarreicas pueden prevenirse con un correcto lavado de manos. Además, es una medida efectiva y económica que puede salvar muchas vidas. RECURSOS: Presentación power point, teléfonos, links de evaluación, esfero, listado. METODOLOGÍA: Por medio de una presentación se analizan los principales factores de riesgo en un servicio de alimentos cuando no hay adecuadas BPM. DESARROLLO: 1. Saludo y aplicación del Pretest: Se da la bienvenida a la reunión y se procede a realizar la aplicación del pretest, en el cual se evidencian los siguientes resultados:   





2. Capacitación BPM: lavado de manos

Se realiza introducción de la temática por parte de nutricionista Se dio inicio a la capacitación con una presentación power point donde se explica términos básicos:
Casi un millón de escamas de piel que contienen gérmenes se desprenden diariamente de la piel.
En nuestras manos tenemos 2 tipos de flora, la flora transitoria: Integrada por microorganismos adquiridos por contacto con otras personas u objetos contaminados. Se adquieren a través del contacto con los pacientes o personal, infectados o colonizados, o bien con superficies contaminadas.
Los microorganismos son variables según el paciente, superficies, etc. Los más frecuentes hallados en las manos del personal de salud son: Escherichia coli, Pseudomonas sp., Staphylococus aureus, Klebsiella pneumoniae, Enterococos.
Estos sobreviven en la piel desde unos minutos hasta varias horas o días.
La flora residente está integrada por microorganismos que viven y se multiplican en la piel. Son variables de una persona a otra. Por lo general son de baja virulencia y raramente causan infecciones.
La mayoría de los microorganismos residentes se encuentran en las capas superficiales de la piel. Aproximadamente entre el 10 y el 20 % viven en las capas epidérmicas profundas y por lo general no son patógenos, los que integran la flora residente incluyen: Staphylococcus coagulasa negativo «Diphteroides».
Transmisión a través de las manos: Los microorganismos están presentes en la piel y en las superficies del entorno, cama, mesa, etc.

La estrategia multimodal de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para la mejora de la higiene de manos tiene cinco componentes:

1.Cambiar el sistema, por ejemplo, aplicando desinfectantes a base de alcohol en los puntos de atención
2. Capacitar y educar a los trabajadores de la salud
3. Observar y retroalimentar el desempeño
4. Colocar recordatorios visuales en los puntos de atención
5. Fomentar una cultura de seguridad de la atención al paciente y del personal sanitario

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda realizar la higiene de manos en cinco momentos:

1. Antes de tocar al paciente
2. Antes de realizar un procedimiento limpio o aséptico
3. Después de tener riesgo de exposición a fluidos corporales
4. Después de tocar al paciente
5. Después del contacto con el entorno del paciente

Tipos de lavado de manos

Lavado de manos con agua y jabón: su principal objetivo es el de eliminar los gérmenes comunes de las manos, así como la suciedad y la materia orgánica acumuladas en las mismas. Su duración oscila entre los cuarenta y sesenta segundos.

Antisepsia de manos por frotación: En estos casos lo mejor es utilizar un desinfectante de manos a base de alcohol; es esencial que contenga al menos un 60% de alcohol. Generalmente, este tipo de desinfectantes de manos a base de alcohol reducen de forma rápida la cantidad de microbios que hay en las manos, aunque no todos.

Es importante destacar que este tipo de productos no resultan tan efectivos cuando las manos presentan un aspecto sucio y grasoso.

El método más adecuado para aplicar un desinfectante de manos es el siguiente. En primer lugar, se aplica el producto en la palma de la mano y, a continuación, se frotan las manos, haciendo especial hincapié en todas las superficies hasta que las manos estén secas.

Riesgos de no lavarse las manos: El correcto lavado de las manos minimiza en gran medida el riesgo de padecer determinadas enfermedades.

Diarrea: Uno de los principales riesgos que supone no lavarse las manos, o hacerlo de manera inadecuada, tiene que ver con la diarrea. Se conoce como tal a un trastorno caracterizado por las heces acuosas y blandas, que se puede dar tanto en adultos como en niños. Además, las evacuaciones son frecuentes, tres o más veces al día. La diarrea aguda dura un corto periodo de tiempo, y se trata de un problema relativamente común. Si dura más de unos pocos días puede suponer un trastorno de salud de carácter grave.

Neumonía: es una infección de uno o ambos pulmones. Una gran cantidad de gérmenes, como bacterias o virus, entre otros, pueden causarla. Aunque puede darse en personas de todas las edades, es más frecuente en mayores de 65 años, así como en bebés y niños.

Parasitismo intestinal: Se conoce como tal a aquellos trastornos producidos por parásitos, los cuales se alojan en la gran mayoría de ocasiones en el intestino, pudiendo dar lugar a diferentes daños.

Infecciones respiratorias: Las infecciones respiratorias son aquellas que afectan a las vías respiratorias, siendo las más frecuentes el resfriado común o la faringitis.

El resfriado común se caracteriza por la aparición de mocos, tos, estornudos, malestar general y dolor de cabeza; si hay infección, la fiebre es otro indicio. En cuanto a la faringitis, el principal indicio es el dolor de garganta.

Enfermedades de la piel y de los ojos: No lavarse las manos implica un serio riesgo de padecer distintos trastornos que afectan tanto a la piel como a los ojos. Y es que son dos de las zonas corporales más sensibles y que, además, un mayor contacto tienen con las manos.

Cómo lavarse las manos paso a paso

Técnica de lavado de manos: Es importante continuar los siguientes pasos en riguroso orden.

En primer lugar, se mojan las manos con abundante agua corriente; debe estar fría, o, en su defecto tibia. No es aconsejable lavarse las manos con agua caliente.

A continuación, se aplica jabón sobre la palma de la mano; debe tener el tamaño de una nuez.

El siguiente paso consiste en enjabonarse bien ambas manos, desde los dedos hasta la muñeca; es importante prestar especial atención a la zona que queda entre los dedos, así como debajo de las uñas.

Una vez las manos se hayan enjabonado y frotado adecuadamente, es el momento de enjuagarse bien.

Para terminar, se secan las manos con una toalla limpia. Para cuidar tanto la salud como el aspecto de la piel, es recomendable realizar el secado de las manos con pequeños toquecitos, sin frotar. Luego, se utiliza la toalla para cerrar el grifo y que los gérmenes acumulados en el mismo no pasen a las manos.

Conclusión: En definitiva, lavarse las manos es fundamental para evitar enfermedades

contagiosas, las cuales pueden ser potencialmente mortales en el caso de población vulnerable.

3. Protocolo manejo de eventualidades en el servicio de alimentación: En las unidades operativas pueden ocurrir eventos que alteren el normal desarrollo de las actividades que se realizan en el servicio de alimentación, estos eventos pueden clasificarse en externos e internos así:

Eventos externos: son aquellos eventos que pueden causar alteración en la prestación de los servicios sociales y no dependen de la unidad operativa, de la SDIS o del operador como son, cortes en la prestación de los servicios de acueducto, energía, gas, eventos sísmicos, inundaciones por aumento en la pluviosidad o situaciones de emergencia.

Eventos internos: cierres temporales o parciales de las unidades operativas por arreglos locativos, periodo de vacaciones, daño de equipos de refrigeración y/o congelación, daños de equipos para la preparación de alimentos, daños en el sistema eléctrico de la unidad operativa por fluctuaciones en las corrientes eléctricas, daños en la red interna de conducción de gas, daños en las tuberías de agua potable y aguas residuales, variación de asistencia de los participantes. Por lo anterior se hace necesario .
Se debe informar al Coordinador o Responsable toda eventualidad identificada en la unidad operativa que pueda afectar la prestación del servicio de alimentos.
Es conveniente tener disponible los números de atención de emergencia de las empresas de servicios públicos, así como los números de atención y correos electrónicos de los profesionales del área correspondiente de la SDIS para establecer comunicación en el momento que se identifiquen eventualidades por daños externos o internos según corresponda.

Se recomienda llevar un registro de las eventualidades que afecten la prestación del servicio de alimentación presentadas en la unidad operativa, en el que se especifiquen el nombre de la persona de la empresa de servicios público o profesional del área correspondiente de la SDIS a la que se les informó la situación presentada, así como la respuesta emitida frente a la solicitud realizada.

Eventos externos

Cortes del servicio de energía: Los cortes del servicio de energía generan alteración de la cadena de frio de los alimentos en refrigeración y congelación que puede alterar la inocuidad de estos.

Corte de energía programado por la empresa prestadora del servicio: deberán asegurar la cadena de frio de los alimentos mediante la consecución de equipos de refrigeración y congelación o la disponibilidad de plantas eléctricas que aseguren la cadena de frio.

Corte inesperado en el servicio de energía: llamar a la empresa que presta el servicio de energía con el fin de definir el tiempo que durará el corte para tomar las acciones respectivas.

Cortes del servicio de acueducto: Los cortes del servicio de agua genera repercusiones operativas en el servicio de alimentación, ya que en los procesos de almacenamiento, preparación, servido, limpieza y desinfección y lavado de manos, se precisa de disponibilidad de agua, las unidades operativas cuentan con tanques de almacenamiento con capacidad para operar uno o dos días de acuerdo a la capacidad de los tanques, número de participantes y horas en que se presta el servicio a los participantes.
Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de agua superior a un día por corte programado, cortes imprevistos por daño de tuberías internas o externas deberá seguir los siguientes pasos:
- Comunicarse con la empresa de acueducto y alcantarillado
- Solicitar mediante llamada telefónica a la empresa de acueducto la prestación del servicio de carro tanque, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por

correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.

- Informar a la empresa en el momento de la llamada que el servicio de carrotanque es prioritario para la prestación del servicio de personas en condición de vulnerabilidad.
- Una vez llegue el servicio de carrotanque a la unidad operativa se debe verificar que cuente con licencia sanitaria, de acuerdo con lo contenido en el Programa de abastecimiento de agua potable del plan de saneamiento.
- Hacer uso de elementos desechables de material biodegradable como vasos, cubiertos, platos.
- Solicitud de cambio de preparaciones al Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa para optimizar el uso de agua.

Cortes del servicio de gas: Cuando el servicio de alimentación tenga un corte de gas programado, cortes imprevistos por fugas externas o cierre de llaves por sospecha de fugas internas deberán seguir los siguientes pasos:

- Reporte de daños externos a la unidad operativa (centro de medición): el Responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa Gas Natural e informar sobre la presunción de daño en el centro de medición para que se programe la revisión y/o reparación, registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento.
- Reporte de falta de suministro en la zona: el responsable o Coordinador de la unidad operativa deberá comunicarse con la empresa Gas Natural solicitar a la empresa de gas domiciliario la definición del tiempo de corte del servicio.

Acumulación de residuos sólidos: Cuando se presente variación o no cumplimiento en la frecuencia de recolección de residuos sólidos se deberá seguir los siguientes pasos:

- Comunicar a la empresa prestadora del servicio de recolección la novedad e informar que la recolección de residuos es prioritaria, teniendo en cuenta la cantidad de residuos generados a diario, revisar el número de contacto en la factura o recibo.
- Registrar el nombre de la persona de contacto de la empresa y respuesta frente a la solicitud, información que deberá ser enviada por correo electrónico al referente local de la Subdirección Administrativa y Financiera.
- Cumplir con el plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos – PAIPAERS.

Eventos internos

Daño de equipos de refrigeración y/o congelación o sistema eléctrico: puede generar la ruptura de la cadena de frio, que asegura la calidad microbiológica de los alimentos. En este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a daño durante el periodo en que el equipo o equipos para refrigeración o congelación no funcionen.

Daños de estufa, marmita, horno o daño de red interna de conducción de gas: cuando hay daño en los equipos durante la cocción de los alimentos y no hay otra opción dentro de la unidad operativa para terminar la preparación en el lapso de una hora, los alimentos deberán desnaturalizarse de acuerdo a protocolo de desnaturalización de alimentos. El Profesional en Nutrición asignado a la unidad operativa deberá realizar cambio de preparación acorde a la disponibilidad de alimentos y al servicio social.

Cierres temporales o parciales de las unidades operativas: pueden darse por diferentes eventos, en este caso se requiere del traslado de todos los alimentos susceptibles a vencimiento o daño durante el periodo en que la unidad operativa este cerrada.

Variación de asistencia de los participantes: de acuerdo con la dinámica de los servicios sociales, es posible que el promedio de asistencia sea menor o mayor generando alteraciones en la disponibilidad de alimentos.
Si hay un excedente de alimentos el Responsable o Coordinador de la unidad

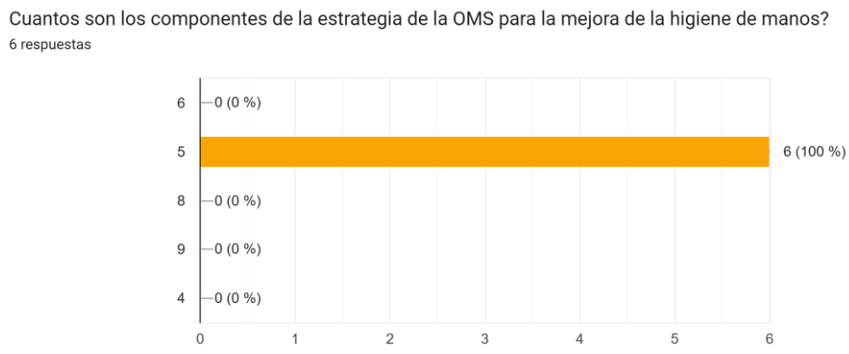
operativa deberá informar al Profesional en Nutrición local de la Dirección de Nutrición y Abastecimiento la situación para definir con el Profesional en Nutrición o Ingeniería de Alimentos asignado a la unidad operativa, el traslado de alimentos a otras unidades operativas, siguiendo lo contemplado en la actividad de traslado de alimentos descrita en este documento.
Si hay un faltante de alimentos, el Responsable o Coordinador de la unidad operativa, deberá realizar la solicitud mediante correo electrónico al Profesional en Nutrición local para que este a su vez lo solicite al área de apoyo logístico de la Subdirección de Abastecimiento mediante correo electrónico.

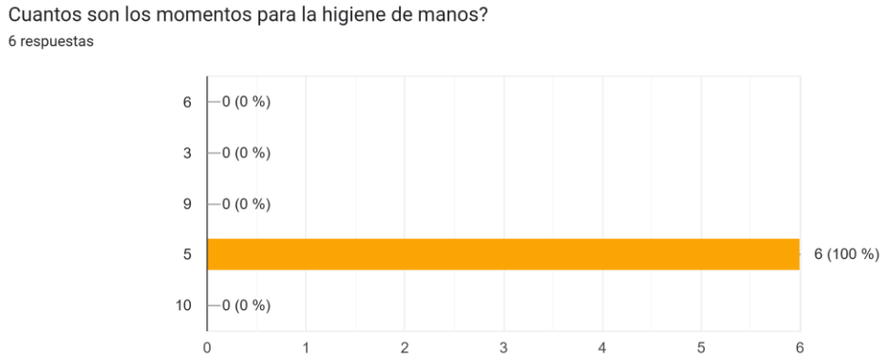
Derrame de residuos sólidos: Si se presenta un derrame de residuos sólidos no peligrosos o peligrosos (RESPEL), se deberá seguir el Plan de contingencia contenido en el Plan de Acción Interno para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos (PAIPAERS) o en Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP), según el caso y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

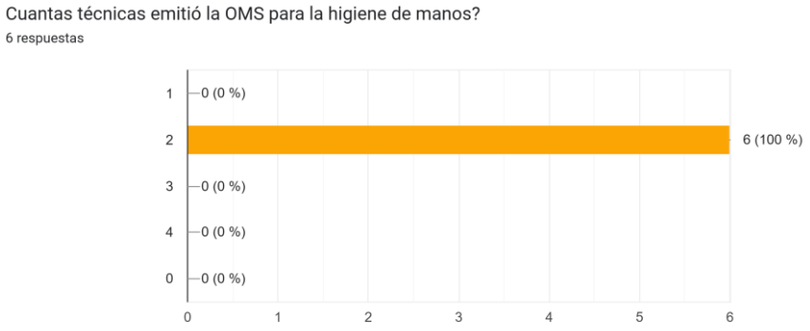
Derrame de sustancias: En el servicio de alimentación se maneja con alta frecuencia productos químicos para la higienización, por esta razón se debe contar con las fichas técnicas y hojas de seguridad de todos los productos usados, con el fin de seguir las indicaciones de manipulación y medidas de control en caso de presentarse un evento de derrame.

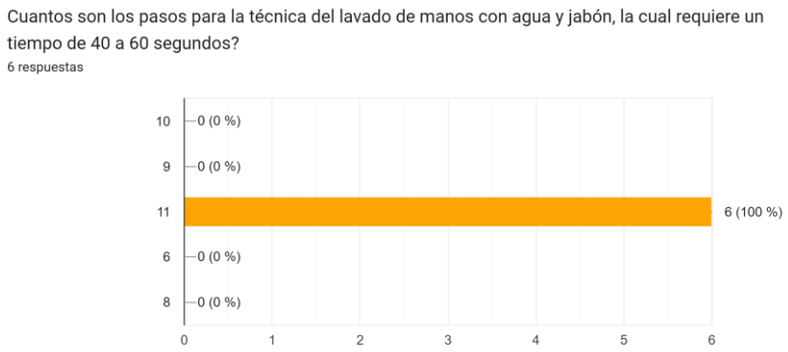
Para atender el derrame se deberá seguir el plan de contingencia contenido en el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos (PGIRP) y realizar el procedimiento para el registro, investigación y análisis de incidentes o accidentes ambientales.

4. Aplicación del Postest y cierre: Se procede a aplicar el postest a fin de evaluar el aprendizaje adquirido, encontrando, lo siguiente:









Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Se anexa listado de asistencia		

Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
	Aplicar conocimientos adquiridos en la capacitación en el diario quehacer	Operarios de cocina y técnico en gastronomía de la comunidad de cuidado	Diario
	Solucionar inquietudes cada vez que el personal así lo requiera	Nutricionista	Diario
Próxima reunión	Enero/2025		
Elaboró	Giovanna Ramírez		

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN BPM



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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

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

1. Tema: Capacitación BPM: lavado de manos y protocolo manejo eventualidades Lugar o Localidad o Sede: cc. Hogar San José Saramita 3. Fecha y hora: 16/12/2024 10:30am-11:30am

4. Nombre responsable: Giovanna Ramirez Rios 5. Dependencia responsable: Nutrición

6. ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Giovanna Ramirez Rios	cc	52'881685	cc Hogar San José Saramita	Nutricionista	Contratista		3233021643	
2	Andrea Cortes	cc	1069734458	cc Hogar San José Saramita	Operaria de cocina	Contratista		3118713992	Andrea C.
3	Liny Becerra	cc	1070608386	cc Hogar San José Saramita	Operaria de cocina	contratista		3118283585	Liny B.
4	Michael Rodriguez	cc	1041849276	cc Hogar San José Saramita	T. cocina	Contratista		3126247076	
5	Daniel Sánchez	cc	1015411204	cc Hogar San José Saramita	operario cocina	Contratista		3143149835	
6	Sandra Milena Farfan	CC	53930716	cc Hogar San José Saramita	Operario de Cocina	Contratista		3204171514	
7	Sayily Prieto	cc	1000516378	cc Hogar San José Saramita	operaria de cocina	contratista		3237716379	Sayily Prieto
8	Diana Marcela Carvajal	cc	46778073	cc Hogar San José Saramita	Coordinadora	Contratista		3228466950	Diana M. Carvajal