ACTA N° 150

FECHA: La Mesa Cundinamarca, 29 de noviembre 2024

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 am.

LUGAR: Centro integrarte de Atención Interna Grupo 13

TEMA: Socialización Plan de Saneamiento Básico

ASISTENTES: profesionales, auxiliares de enfermería, personal manipulador de alimentos y servicios generales.

ORDEN DEL DÍA:

1. Explicación del objetivo

2. Socialización actualización plan de saneamiento básico

3. Generar compromisos el personal de CIAI Grupo 13 de alimentos con el fin de contextualizar sobre actualización del plan de saneamiento básico.

DESARROLLO:

Garantizar las actividades y cumplimiento de los principios y consignas en saneamiento ambiental, compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas.

Definiciones:

Agentes desinfectantes: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

• **Alimento**: todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. [1]

• **Amonio cuaternario**: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

• **Bacteria:**

microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades. son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

Brote: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.

• **Buenas Prácticas de Manufactura (BPM):** son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y

distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

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

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

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

- **Desinfectante**: agente químico que disminuye la carga microbiana.

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

METODOLOGIA

La capacitación es realizada por parte de Coordinación, tecnóloga ambiental, tecnólogo de alimentos y nutricionista del CIAI Grupo 13.

Se inicia la capacitación en donde se realiza socialización de conceptos, seguido de esto se explican cada uno de los programas que componen el plan.

Programa limpieza y desinfección:

• Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.

• Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.

• Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación. • Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento • Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Se realiza retroalimentación del proceso para llevar a cabo la limpieza y posterior desinfección de cada una de las áreas.

Se socializan tablas de dilución de hipoclorito para las diferentes áreas, la cantidad de tiempo de exposición del desinfectante y el método de desinfección sea directa o por aspersión de igual manera se informa que ellas estarán publicadas en cada una de las áreas para poder visualizar continuamente las cantidades a utilizarse.

De igual manera para dar claridad sobre el código de colores que debe ser implementado dentro del centro en cuanto a los utensilios que deben ser utilizados en cada área se informa que:

Cada uno de los elementos deben de estar debidamente marcados y pintado del color para el área correspondiente.

COLOR	AREA	IMPLEMENTOS
VERDE	Salón comedor, áreas comunes y pasillos	 
AMARILLO	Cocina, área de recepción de alimentos y almacenamiento	
ROJO	Baños o áreas contaminadas con fluidos	
NEGRO	Almacenamiento temporal de residuos	

Programa de desechos sólidos:

El programa tiene como objetivo implementar la gestión integral de los residuos (Plan de Acción Interno Para el Aprovechamiento Eficiente de los Residuos Sólidos- PAIPAERS, el Plan de Gestión Integral de Residuos Peligrosos-PGIRP, el Modelo Plan de Gestión Integral de Residuos Hospitalarios y Similares-PGIRH, el Plan de Gestión Integral de Aceite Vegetal Usado y Grasas.

Dentro de las definiciones socializadas

Aceite Vegetal Usado – AVU: se entiende por Aceite Vegetal Usado aquel producto "Lípido" desnaturalizado por su utilización a altas temperaturas, que se genera en los establecimientos indicados en el presente Acuerdo, al cual se le han modificado las características organolépticas y fisicoquímicas del producto original produciendo cambios en la composición de los ácidos grasos saturados que lo forman.

Almacenamiento: acopio temporal de residuos sólidos en contenedores, depósitos y/o contenedores retornables en el lugar de generación, para su posterior entrega a la organización de recicladores de oficio y a la empresa de aseo según las características que presente el material almacenado.

Almacenamiento temporal: es la acción de depositar segregada (separada) y temporalmente los residuos.

Aprovechamiento: reincorporación de los residuos recuperados al ciclo económico y productivo en forma eficiente, por medio de la reutilización, el reciclaje, la incineración con fines de generación de energía, el compostaje, o cualquier otra modalidad que conlleve beneficios sanitarios, ambientales y/o económicos.

Disposición final de residuos: es el proceso de aislar y confinar los residuos sólidos

en especial los no aprovechables, en forma definitiva, en lugares especialmente seleccionados y diseñados para evitar la contaminación, y los daños o riesgos a la salud humana y al medio ambiente.

Punto Ecológico: conjunto de tres canecas unidas entre sí, del mismo tamaño y la misma capacidad, caracterizadas por los colores institucionales amarillo, verde y azul, rotulada cada una con su respectivo adhesivo informativo que describe el tipo de elementos a disponer en cada una de las canecas.

Reciclaje: proceso mediante el cual se aprovecha y transforma los residuos sólidos recuperados restableciendo a los materiales su potencialidad de reincorporación como materia prima para la fabricación de nuevos productos.

Residuos Hospitalarios y Similares: Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares.

Residuo sólido no aprovechable: es todo material o sustancia sólida o semisólida de origen orgánico e inorgánico, putrescible o no, proveniente de actividades domésticas, industriales, comerciales, institucionales, de servicios, que no ofrece ninguna posibilidad de aprovechamiento, reutilización o reincorporación en un proceso productivo. Son residuos sólidos que no tienen ningún valor comercial, requieren tratamiento y disposición final y por lo tanto generan costos de disposición.

PUNTO ECOLOGICO



COLOR	USO DE LA CANECA	TIPO DE RESIDUO	
NEGRA	Baños, pañales, zona de servicios primeros auxilios, (sanitarios, comida, café, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico), Papel aluminio, envases en poliestireno expandido (icopor) con restos de alimento, Residuos de barrido, Madera, residuos de poda.	Residuos sanitarios y no aprovechables	
BLANCA	Vidrio, plástico y metales, Tarros de galletas (metal), tetra pack, Vasos plásticos o de vidrio, Botellas de vidrio o plástico (gaseosa o agua), Enlatados (atún, sardinas debidamente lavadas, papel, cartón o revistas Libre de cualquier contaminante orgánico y/o químico. Papel utilizado por ambas caras. Cuadernos, Sobres de papel, Papel periódico, Icopor (embalaje), Cartón corrugado, Cubetas huevos, revistas.	Residuos recuperables	
VERDE	Residuos de comida, residuos de alimentos utilizada principalmente en el servicio de alimentos, frutas, u otros residuos contaminados de material orgánico.	Residuos orgánico aprovechable	

RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES (PGIRHS)

Son las sustancias, materiales o subproductos sólidos, líquidos o gaseosos, producidos mediante actividades en las que exista contacto con microorganismos (bacterias, parásitos entre otros) o con materia orgánica, sangre, fluidos corporales o similares, estos deben ser almacenados en caneca roja hermética.	

ENCAPSULAMIENTO DE GRASAS Y ACEITES DERIVADOS DE LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

El encapsulamiento de aceites y grasas tiene como fin, realizar un procedimiento adecuado durante y después de la preparación de alimentos, con el objetivo de regular, controlar y gestionar, la recolección y encapsulamiento de estas sustancias de características especiales generadas en las unidades operativas.	

Se da por terminada la capacitación y se realiza post- test de los conocimientos adquiridos con el fin de comparar el pre y post de la información suministrada.

Evidenciando que las 33 personas evaluadas lograron adquirir en su totalidad los conocimientos básicos sobre el plan de saneamiento y el manejo de los programas contemplados dentro de el.

COMPROMISOS:

El personal del Centro integral de atención interna Grupo 13 debe de dar cumplimiento y velar por que se lleven a cabo los principios y consignas del Plan de saneamiento, compuesta de cuatro programas.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Marzo 2024 para la socialización de ciclo de menús y temas de interés según falencias evidenciadas en el servicio de alimentos.

Registro fotográfico





Elaboró:



JULIANA LEON RODRIGUEZ
NUTRICIONISTA DIETISTA
MND. 05195

PROCESO GESTION DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo 20224019983 - 12/07/2024
Página 1 de 1

1. Tema: CAPACITACIÓN PAU DE SALAMENCA 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAT SERVIO 13 3. Fecha y hora: 29-NOVIEMBRE-2024

4. Nombre responsable: JULIANA LEON RODRIGUEZ. 5. Dependencia responsable: NUTRICIONISTA.

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	Zuly Zoday Mantilla Bautista	CC	1020826236	CAT 6 13	Psicologa	No aplica	Zzmantilla@gmail.com	3012742470	
2	Maria Angelica Guerrero	CC	1085313479	CIAL 6 13	Fonoaudiologa	No aplica	angelicaguerrero6@gmail.com	3163113529	
3	[illegible]	CC	52766330	CIAL 6 13	TERAPEUTA OCUPACIONAL	NO APLICA	angeliquis9@hotmail.com	3102881020	
4	Eliana Hoyos Sierra Acosta	CC	1094935567	CIAL 613	Trabajo Social	No Aplica	Elianahoyos2@gmail.com	3046301922	
5	José Camilo Bonilla Carvajal	CC	1069583706	CIAL 613	Ed. Física	NO APLICA	bonilla-jose@hotmail.com	3015736257	
6	Johan Mateo Gonzalez Cuervo	CC	1069885558	CIAL 613	Ed. Física	No Aplica	mateogonzalez1@hotmail.com	3123058910	
7	Nathalie Alexandra Cuervo	CC	1072710160	CIAL 613	Fisioterapia	No Aplica	nathalie.cuervo22@gmail.com	3135898129	
8	Lorena Montes Hernandez	CC	1072822419	CIAL 613	Fisioterapia	No Aplica	lhernandezmontes@yahoo.es	3124929879	
9	Adriana Rincon Bustos	CC	1090226161	CIAL 613	Terapia Ocupacional	No aplica	adrianarincon@hotmail.com	3135971370	
10	[illegible]	CC	10.889.517	CIAL 613	Psicologia	No Aplica	[illegible]	3179895188	
11	Sandra Milena Fajardo	CC	23624253	CIAL Sup 13	Sociologa	No Aplica	milenasupe1323@gmail.com	3115564088	
12	Wendy Rafael Clavijo	CC	1000491211	CIAL Sup 13	Trabajo Social	No Aplica	clavijomaria@yahoo.com	3222148210	
13	Yenny Natalia Pena H	CC	1070621160	CIAL Sup 13	Ambiental	No Aplica	Yenny1990@hotmail.com	2046228320	
14	Julieth Tatiana Guerra	CC	1020806215	CIAL Sup 13	Servicios Generales	No aplica	tatianaguerra@hotmail.com	3128486820	
15	Yaneth Salcedo R.	CC	52316365	CIAL 613	Servicios Generales	No aplica	Yasilis@mail.com	3162006826	
16	Nohora Rodriguez	CC	20989308	CIAL 613	Serv. Alimentación	No aplica		3222048894	
17	Rafaela Solano	CC	1068873857	CIAL 613	Manipuladora de Alimentos	No aplica	Rafaela-Con1983@hotmail.com		
18	Tec. Auxiliar Cocina	CC	1032429720	CIAL 613	Auxiliar Cocinera	Aplica	paulaortiz1122@gmail.com	3226081462	
19	Esther Bonilla	CC	1076263838	CIAL 613	Asistencial	No aplica	estherbonilla@hotmail.com	3165934519	
20	Valeria Stefania Ramos	CC	1022597612	CIAL 613	Auxiliar de Cocina	No aplica	Valeriastefaniaramos@gmail.com	3204584265	

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me han informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos. Para ejercer mis derechos como titular de los datos personales, puedo acceder a través de los canales dispuestos para tal fin en el sitio web de la entidad, www.integracionsocial.gov.co, en el link de Transparencia y acceso a la información pública, en el numeral 4 Atención de peticiones, quejas, reclamos y denuncias, donde podré encontrar el procedimiento, requisitos y formularios electrónicos para la radicación de peticiones, quejas, reclamos y denuncias, así como los canales habilitados para ello. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectan en medidas este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo ingresar a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

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

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 2
Fecha: Marzo 09/2016 | 12/07/2024
Página: 1 de 2

1. Tema: CAPACITACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI GRUPO 13 3. Fecha y hora: 29 - NOVIEMBRE - 2024
4. Nombre responsable: JULIANA TEGA RODRIGUEZ 5. Dependencia responsable: NUTRICIONISTA

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	Maritza Lerma B	CC	1006693504	CIAI GRUPO 13	Auxiliar	No aplica	gatacaperez@gmail.com	3015041313	
2	Diana Yiseth Molano Ramirez	CC	1013560854	CIAI GRUPO 13	S. General	No aplica	baldan0@hotmail.com	3246118933	
3	Yeimy Natalia Pastas	C.C.	1026257605	C.I.A.I. 13	Nutricionista Auxiliar	No Aplica	[illegible]	3138396626	
4	Maria Lerma B.	CC	20688382	CIAI GRUPO 13	SERVICIOS GENERALES	NO APLICA	[illegible]	3214143997	
5	Yeimy Natalia Pasta	CC	1030623601	CIAI GRUPO 13	Nutricional Ambiental	NO APLICA	YNPA17@hotmail.com	3046228910	
6	Eliana Rocha	CC	1084933563	CIAI GRUPO 13	Profesional Social	No Aplica	Eliana.rocha@gmail.com	3046301928	
7	Diego Alejandro Acevedo	C.C	1.031126193	CIAI GRUPO 13	Tecnico Enfermero	No Aplica	diegoacevedo1@outlook.es	3166512691	
8	Lucela Patricia Gutierrez	CC	1032382481	CIAI GRUPO 13	Tecnico	No Aplica	cmtmariacarolab@gmail.com	3134743164	
9	Adriana Miranda B.	CC	1090226269	CIAI GRUPO 13	Terapia Ocupacional	No aplica	administrativo@hotmail.com	3135743130	
10	Maria Lerma B.	CC	20688382	CIAI GRUPO 13	Servicios Generales	No Aplica	mariah123mgil@gmail.com	3214143997	
11	Yamile Salcedo Barbosa	CC.	52316365	CIAI GRUPO 13	SGenerales	No aplica	yamilesalcedobarbosa@hotmail.com	3861548920	
12	Juleth Tatiana Guerra	CC.	1073606315	CIAI GRUPO 13	SGenerales	No Aplica	jtatianaguerra@hotmail.com	3118924820	
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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