ACTA N° 35

FECHA: La Mesa Cundinamarca, 13 de Febrero 2025

HORA: 10:00 a.m. - 3:00 pm.

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 GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-002
Versión: 2
Fecha: Marzo 22 de 2021
Página: 1 de 1

1. Tema: SOCIALIZACION PLAN DE SANEAMIENTO 2. Lugar o Localidad o Sede: CALEDO 13 3. Fecha y hora: 13-FEBRERO-2025
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	Carolina Segura	cc	1078809811	CIA 1613	Auxiliar en Enfermeria	No Aplica	leguicab@gmail.com	3203635150	
2	Cristina Feno		560679	CIA 1613	Auxiliar enfermeria	No Aplica		3123124405	
3	[illegible]	cc	1014[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	321[illegible]	
4	[illegible]	cc	1000[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3102[illegible]	
5	[illegible]	cc	1030[illegible]	CIA 613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3[illegible]	
6	[illegible]	cc	1000[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	320[illegible]	
7	[illegible]	cc	5[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3[illegible]	
8	[illegible]	cc	1023[illegible]	CIA 613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3156[illegible]	
9	[illegible]	cc	2098[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3203[illegible]	
10	[illegible]	cc	2068[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3214[illegible]	
11	[illegible]	cc	5261[illegible]	CIA 613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3102[illegible]	
12	[illegible]	cc	1070[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	
13	[illegible]	cc	1088[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3144[illegible]	
14	[illegible]	cc	2364[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3115[illegible]	
15	[illegible]	cc	80730[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3123[illegible]	
16	[illegible]	cc	523163[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3142[illegible]	
17	[illegible]	cc	2068[illegible]	CIA 1613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3183[illegible]	
18	[illegible]	cc	2088[illegible]	CIA 6.B	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3015[illegible]	
19	[illegible]	cc	1031[illegible]	CIA 613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3165[illegible]	
20	[illegible]	cc	[illegible]	CIA 613	[illegible]	[illegible]	[illegible]	3203[illegible]	

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

1. Tema: SOCIALIZACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO 2. Lugar o Localidad o Sede: CIAI 6 3. Fecha y hora: 13-FEBRERO-2025
4. Nombre responsable: JULIANA LEON RODRIGUEZ 5. Dependencia responsable: NUTRICION

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad 8.1 Tipo	8.2 Número	9. Enlace / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
1	Zuly Zulay Morales Bautista	CC	1070776536	CDI Casa 15	Manipulador	No aplica	Zzmorales@hotmail.com	3016942470	
2	Rebeca Valentina Leon	CC	1072166330	CIAI Gaitana	Auxiliar administrativa	No Aplica	angelica0329@hotmail.com	3102880870	
3	Ana Belinda Tombe Tez	CC	1076212915	CIAI Gaitana	Auxiliar Enfermeria	Apoyo	Anapalmaqtombe9337@gmail.com	3173901412	
4	Maria Angelica Cuenca	CC	1093533921	CIAI C13	Fonoaudiologa	No aplica	angelica.guerrero@saludcapital.gov.co	3134113329	
5	Laura Rivera Cuervo	CC	1016059167	CIAI C13	Auxiliar de enfermeria	No aplica	Sanmiguel0@hotmail.com	3104358819	
6	Paola Bolivar	CC	1023902481	CIAI C13	Tecnologo	No Aplica	Tatibolivar@gmail.com	3124233864	
7	José Camilo Bonilla C	CC	1069783396	CIAI C13	Enf. Fisico	No Aplica	bonillajosecamilo@gmail.com	3107722222	
8	Geraldine Puentes	CC	1026264494	CIAI C13	Psicologa	No aplica	geraldinepuentes@gmail.com	3002220256	
9	Nicol Chacon	CC	1001141213	CIAI C13	Auxiliar de enfermeria	No aplica	Jchacon1@sdis.gov.co	3222146825	
10	Diana Maria Muñoz	CC	1012346841	CIAI C13	Profesional de apoyo	No aplica	maria.munoz1@sdis.gov.co	3125581853	
11	Adriana Miranda	CC	1000726769	CIAI C13	Docente	Docente	adriana.miranda@sdis.gov.co	3135571370	
12	Natalie Alexandra Cuervo	CC	1027210140	CIAI Gaitana	Fisioterapeuta	No aplica	natalie.cuervo@gmail.com	3135848829	
13	Lorena Montenegro Ramirez	CC	1023829498	CIAI Gaitana	Fisioterapeuta	No Aplica	Hlorenamontenegro@gmail.com	3124209479	
14	Juan Angelo Lozano	CC	1019853938	CIAI C13	S. Geriatria	No aplica	Juanlozano@hotmail.com	3214022810	
15	Edwin Johnez G	CC	1069893238	CIAI C13	Edu Fisico	No aplica	Johnez@hotmail.com	3112025976	
16	Carlos Andres Ovalle Cruz	CC	1072211472	CIAI C13	Aux Enfermeria	No aplica	carlosovallecruz@gmail.com	2235786348	
17	[illegible]	CC	1012423535	CIAI C13	Auxiliar de enfermeria	No aplica	[illegible]	[illegible]	
18	EDITH MOLINA	CC	1085252403	CIAI C13	Auxiliar de enfermeria	NO APLICA	EDITHMOLINA@HOTMAIL.COM	3229594290	EDITHMOLINA
19	Jose Arturo Cuervo	CC	1024249710	CIAI C13	Auxiliar enfermeria	No Aplica	Jacuervo@sdis.gov.co	3102691502	
20	Vineth Galeano	CC	1144141351	CIAI C13	Auxiliar enfermeria	NO APLICA	Omalgaleano@hotmail.com	3138401604	