# ACTA

FECHA: Bogotá, 19 de octubre de 2022

HORA: 4:00 pm – 5:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: PSB: programa de desechos sólidos e implementación del nuevo código de colores.

ASISTENTES: Equipo Humano operativo del CCT Cundinamarca

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del tema a abordar del día.
2. Resolución de inquietudes

DESARROLLO

Para dar inicio a la capacitación, se realiza una contextualización del tema por medio de diálogo de saberes: El Manipulador de alimentos es toda persona que manipula directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, que cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Residuos no peligrosos: Son aquellos producidos por el generador en cualquier lugar y en desarrollo de su actividad, que no presentan riesgo para la salud humana y/o el medio ambiente.

Vale la pena aclarar que cualquier residuo hospitalario no peligroso sobre el que se presuma el haber estado en contacto con residuos peligrosos debe ser tratado como tal. Los residuos no peligrosos se clasifican en:

Biodegradables: Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel

higiénico, papeles no aptos para reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Reciclables: Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles y plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso, entre otros.

Inertes: Son aquellos que no se descomponen ni se transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran: el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Ordinarios o comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios y en general en todos los sitios del establecimiento del generador.

Residuos peligrosos: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radiactivos, volátiles, corrosivos y/o tóxicos; los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos. Se clasifican en:

Residuos Infecciosos o de Riesgo Biológico: Son aquellos que contienen microorganismos patógenos tales como bacterias, parásitos, virus, hongos, virus oncogénicos y recombinantes como sus toxinas, con el suficiente grado de virulencia y concentración que pueda producir una enfermedad infecciosa en huéspedes susceptibles. Todo residuo hospitalario y similar que se sospeche haya sido mezclado con residuos infecciosos (incluyendo restos de alimentos parcialmente consumidos o sin consumir que han tenido contacto con pacientes considerados de alto riesgo) o genere dudas en su clasificación, debe ser tratado como tal.

Servicios de alimentación

Los residuos generados en los servicios de alimentación son en general no peligrosos y biodegradables, compuestos por desperdicios de alimentos como cortezas, semillas, hojas, etc. producto de la elaboración de alimentos, restos de alimentos preparados y no consumidos; por tanto, deben ser tratados como tal. Los residuos de alimentos procedentes de salas de hospitalización con pacientes aislados, se consideran contaminados y serán tratados como infecciosos o de riesgo biológico.

Las enfermedades de origen alimentario, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos o agua, contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos o microbiológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución o comercialización de los alimentos y agua. Por otra parte, se reitera la importancia de la correcta disposición de basuras.

El color blanco será para depositar los residuos aprovechables como plástico, vidrio, metales, papel y cartón.

El color negro, para depositar los residuos no aprovechables como el papel higiénico; servilletas, papeles y cartones contaminados con comida; papeles metalizados, entre otros.

Y el color verde, para depositar residuos orgánicos aprovechables como los restos de comida, desechos agrícolas, etc.



***LOGROS:***

-Las manipuladoras de alimentos del CCT Cundinamarca conocen las porciones, utilizan adecuadamente los utensilios ubicados dentro del servicio de alimentación para garantizar la entrega de alimentos según gramajes establecidos por edad.
-El personal de servicios generales del CCT Cundinamarca, conoce y se refuerzan actividades de limpieza y desinfección de las diferentes áreas del centro.
-Se verifican protocolos para la limpieza y desinfección de recipientes plásticos en donde se entregan los almuerzos, dichos protocolos cumplen.
-Se verifican temperaturas y cumplen dentro de los rangos establecidos.
-Se cumplen con todas las medidas de bioseguridad tanto para preliminares como preparación y posterior servido de los alimentos.
-La mayoría de los usuarios cumplen con el horario establecido para la entrega de su ración.

-Todas las personas que laboran dentro del CCT Cundinamarca, cumplen con requisitos y protocolos de Bioseguridad.
-Todas las preparaciones cumplen con las temperaturas seguras según cada preparación.
-Se cumplen con prácticas como: limpieza y desinfección de superficies, toma de temperatura, limpieza de suela de zapatos, lavado de manos, uso de gel antibacterial.

***DIFICULTADES:***
-No se identifican en el momento.

***ALTERNATIVAS DE SOLUCIÓN:***

-Organizar muy bien al equipo de trabajo para favorecer fluidez en los procesos y no tener retrasos por preparaciones o gramajes.
-Cumplir con las indicaciones dadas durante esta capacitación.

Compromisos:

| Compromisos | Responsables | Fecha de Ejecución |
|---|---|---|
| Continuar con el proceso de capacitación continua en procesos del servicio de alimentación, según cronograma estipulado | Luz Edith Prada | Próximo mes |

## REGISTRO FOTOGRÁFICO







En constancia de lo anterior firman:

| Nombres y Apellidos | Cargo o Tipo de vinculación | Dependencia | Firma |
|---|---|---|---|
| Luz Edith Prada | Nutricionista Dietista | CCT Cundinamarca | |