ACTA N°

FECHA: Bogotá, enero 27 de 2023

HORA: 02:00 p.m. – 03:00 p.m.

LUGAR: Centro de cuidado transitorio Cundinamarca.

TEMA: Plan de saneamiento básico: Programa de limpieza y desinfección.

ASISTENTES: Planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Socialización objetivo de la actividad

2. Plan de saneamiento básico: Programa de limpieza y desinfección

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, socializando el objetivo de la misma, comentando que si bien ya se habían tratado todos los programas del Plan de Saneamiento Básico, es necesario continuar en la capacitación continua, es especial, de aquellas actividades del día a día.

2. Para dar inicio al tema se recuerdan algunos conceptos básicos:

Métodos de higienización

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

Powered by CamScanner

Actividades para la 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.

Código de colores:

Color		Área
	Verde	Salón comedor, pasillos y áreas comunes.
	Amarillo	Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.
	Rojo	Baños
	Negro	Almacenamiento temporal de residuos

Recordando los conceptos básicos, se solicita tener en cuenta los mismos y se indica que se realizará una nueva capacitación de forma participativa, en donde, se logren identificar los principales problemas en el desarrollo de los procesos de limpieza y desinfección de la unidad operativa.

Powered by CamScanner

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar adecuadamente los procesos de limpieza y desinfección.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de febrero.

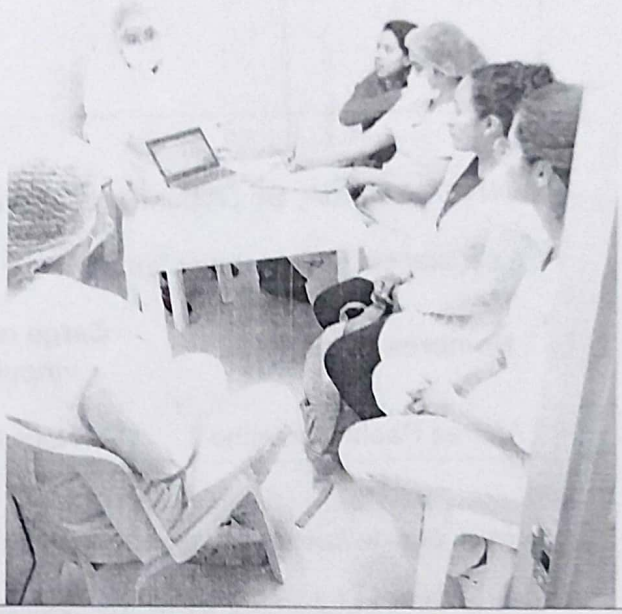
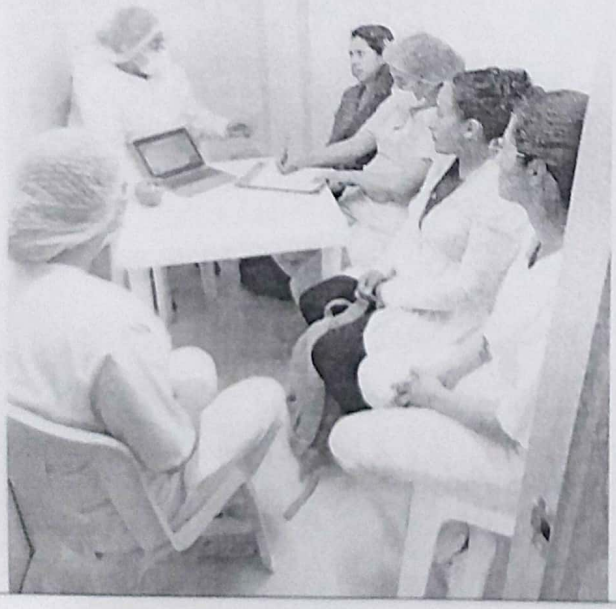
En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: lista de asistencia – registro fotográfico.

Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Powered by CamScanner

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 27 de enero de 2023	Plan De Saneamiento Básico Limpieza y desinfección
	
	

Powered by CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 2

Tema: Capacitacion PSIB Lugar: CCT Cundinamarca Fecha y hora: 27/01/23 - 2:00pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Carmen Ricos	32753[illegible]	CCT Cundinamarca	OP Cocina	—	3133181430	CARs
2	Ana Osorio	1.005.438.054	Cct Cundinamarca	Aux Cocina	—	3143722460.	Ana O.
3	Luis Gomez Achury	80215355	CCT cundinamarca	SG	—	3053188146	[illegible]
4	Ana Catalina León	1012378046	CCT Cundinamarca	Servicios Generales	—	3225744390	[illegible]
5	Ana Beatriz Lejarazo	1013618967	cct Cundinamarca	S Generales	—	3125016340	B
6	Doris Ines Zambrano	1051559[illegible]	cct Cundinamarca	Facilitadora	—	3204543631	[illegible]
7	Katherine Caballero	52936999	cct Cundinamarca	S Generales	—	3152071140	Katherine
8	Leidy Yamile Romero	1024557218	cct Cundinamarca	S Generales	—	3028275[illegible]	Leidy R
9	Diana Paola Acosta	1022361748	cct cundinamarca	Aux cocina	—	3214558400	[illegible]
10	Andrea Paola Camelo Flores	1018422618	CCT Cundinamarca	Nutricionista	—	3163577136	[illegible]

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013

Powered by CamScanner