ACTA N° 223

FECHA: Fusagasugá, 29 de diciembre 2021

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.

LUGAR: Área de cocina

TEMA: Capacitación Plan de Saneamiento Básico

ASISTENTES: Personal de Cocina

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Desarrollo del tema
4. Evidencia Fotográfica
5. Firma de los Profesionales
6. Firma de Asistencia

DESARROLLO:

1. **Objetivo**
   Retroalimentar con el personal de cocina la dosificación que se debe usar con el hipoclorito de sodio al 5.25% al momento de limpiar y desinfectar productos y áreas de la

Escaneado con CamScanner

preparación y alistamiento de alimentos del Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

2. Introducción

Es muy importante ser reiterativos en este tema del Plan de Saneamiento Básico del Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida, ya que así se puede brindar espacios y alimentos con óptimas condiciones de saneamiento, donde se encuentra inmersa la limpieza y desinfección de productos ya sea frutas, verduras o alimentos empacados, asimismo, áreas como mesones, canastillas, baños, pisos y demás.

3. Desarrollo del Tema

La capacitación se inicia haciendo una retroalimentación a cerca de las dosificaciones usadas para el hipoclorito de sodio al 5.25 % en cada área, donde se evidencia que los auxiliares de cocina están realizando correctamente la dosificación, sin embargo, se les deja como tarea estudiar un poco más los tiempos de acción y el método de aplicación ya sea inmersión, aspersión, inmersión - aspersión o directa – aspersión. A continuación, se relación la taba de dosificación tomada del Plan de Saneamiento Básico del Centro.

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión – Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos.	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión
Baños, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Escaneado con CamScanner

4. Evidencia Fotográfica





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Diana Ortega Rojas	Delegada Ambiental	Área de Ambiente	
Raúl Martínez Moreno	Coordinador	Coordinación	

Elaboró Diana Vanessa Ortega Rojas

Escaneado con CamScanner

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-BS-047 Versión: 0 Fecha: Memo Int 43805 – 23/08/2017 Página: 1 de 2

Lugar: Área de Cocina — Fecha y hora: 29/12/2021 10:00 am

Tema: Capacitación Plan de Saneamiento Básico

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo institucional y/o personal	Teléfono y Ext. / fax	Firma
	Pablo Losso	3066658	CCC Caminos de Vida	Aux. Cocina	—	3208266800	
	Ana Criollo	39624815	CC Caminos de vida	Aux. Cocina	—	31386976	
	Alexa Cordoba	1009.702.903	CC. Caminos de Vida.	Aux Cocina.	—	3142017320	Alexa Cordoba
	Angela Dest.	1069872095	CC caminos de vida	aux cocina	—	3209242728	
	Felipe Castellanos	1069854866	CC Caminos de vida	gastronomo	—	3102853956	

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.

Escaneado con CamScanner