

ACTA N° 559**FECHA:** Fusagasugá, 19 de julio 2022**HORA:** 11:00 a.m. - 12:00 a.m.**LUGAR:** Área de preparación de alimentos**TEMA:** Socialización Plan de Saneamiento Básico.**ASISTENTES:** Auxiliares del área de Preparación de alimentos**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**

Conocer el proceso que se realiza en el Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida al momento de realizar la dosificación del hipoclorito para cada área de preparación de alimentos.

2. Introducción

Dentro del proceso que se desempeña con adultos mayores y especialmente en el área de preparación de alimentos es indispensable y de vital importancia la limpieza y desinfección periódica dentro y fuera del área, así como el control de plagas, la clasificación de los residuos sólidos y líquidos y el abastecimiento del agua potable; esto con el fin de evitar contaminaciones cruzadas, plagas, vectores o cualquiera fauna que pueda producir algún daño a la salud de los adultos mayores, adicional a esto por la misma salud del personal que se encuentra encargado de preparar los alimentos y de mantener en adecuadas condiciones higiénico- sanitarias dicha área.

3. Desarrollo del Tema

Esta capacitación de inicia desde ceros explicando y recordando para algunos los programas que comprende el Plan de Saneamiento Básico Ambiental de Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida ya que hay nuevos integrantes del equipo de auxiliares del área de preparación de alimentos.

El Plan de Saneamiento del centro comprende los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección

Este programa hace referencia al método para limpiar y para desinfectar cada una de las áreas que se encuentran dentro y fuera de la preparación de los alimentos, dentro de este programa se explican los colores de la semaforización para la marcación de los elementos de aseo dentro y fuera de dicha área. Quedando de la siguiente manera:

- **Amarillo**: Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, cafetería.
- **Rojo**: Baños y aislamiento
- **Negro**: Almacenamiento temporal de los residuos
- **Verde**: Salón comedor, Lavandería, Pasillos y áreas comunes.

Además, se debe realizar la dosificación del hipoclorito adecuadamente según la tabla de dosificación que se encuentra especificada en el plan de saneamiento con sus respectivas frecuencias de limpieza y desinfección.

2. Programa de residuos sólidos

Este programa se debe acoger a la resolución 2184 de 2019. Describe los colores de las canecas y su respectivo color de bolsa de la siguiente manera:

- **Blanco**: Residuos aprovechables
- **Verde**: Residuos Orgánicos aprovechables
- **Negro**: Residuos no aprovechables

3. Programa de Control de Plagas

Dentro de este programa se realiza la fumigación periódica del área de preparación de alimentos y las demás áreas del centro, quien se encarga de estar pendiente de esta fumigación la persona encargada del área de gestión ambiental.

4. Programa de abastecimiento de agua potable

Este programa garantiza el agua potable al centro con sus respectivos tanques de almacenamiento de agua previniendo alguna eventualidad, asimismo, el lavado y desinfección de dichos tanques con una frecuencia de lavado cada 3 meses.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

4. Evidencia Fotográfica



En constancia de lo anterior firman:

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

Elaboró Diana Vanessa Ortega Rojas

 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: 2 de 3

Tema: Socialización Plan de saneamiento Lugar: Área de preparación de alimentos Fecha y hora: 19/07/2022 11:00 am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Isabel Cárdenas	10677515960	C.C. Caminos de Vida	Técnico en Gerenciación	— o —	3103853500	[Firma]
2	Pablo Enrique Lasso Godoy	3066652	C.C. Caminos de Vida	Aux. Alimentos	— o —	320-8266866	[Firma]
3	Castaneda Gubedo	1067751766	C.C. Caminos de Vida	Aux Cocina	— o —	318076580	[Firma]
4	MARCELO VERGARA	1006127263	C.C. Caminos de Vida	Aux Cocina	— o —	313 364785	MARCELO VERGARA
5	HAGDA VEGA REYES	46370368	C.C. Caminos de Vida	Aux Cocina	— o —	3137821902	HAGDA VEGA

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.