ACTA N° 222

FECHA: 16 agosto de 2023

HORA: 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Caminos de Vida.

TEMA: Socialización BPM Limpieza y Desinfección

ASISTENTES: Lesly Fontalvo Nutricionista – Raul Martinez Coordinador - Auxiliares de cocina-

ORDEN DEL DIA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo**: Asegurar que los alimentos que llegan a cada unidad operativa CCC Caminos de Vida cumplan con las características organolépticas, microbiológicas, químicas y físicas requeridas por la Secretaria Distrital de Integración Social (SDIS) y normatividad vigente, con el fin de garantizar la calidad, cantidad, inocuidad y oportunidad de los alimentos recibidos.
2. Sensibilizar a los auxiliares sobre la importancia de realizar los adecuados procesos de limpieza y desinfección en el servicio.
3. Conocer y aplicar los formatos correspondiente del programa de limpieza y desinfección

2.Introducción:

El Centro De Comunidad De Cuidado Caminos de vida se socializa por medio de los protocolos de la secretaria de Integración social, en el cual se busca establecer las orientaciones de Buenas Prácticas de manufactura con el fin de brindar alimentos inocuos y reforzar las practicas higiénicas en el servicio de alimentos.
Para garantizar que en la unidad operativa **CCC Caminos de vida** se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la

SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.
La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.
El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.
Para el lavado de manos se les recuerda a los auxiliares que se debe hacer cada vez que se cambie de actividad en el servicio de alimentos y al salir del baño.
Teniendo en cuenta que se está manejando aceite vegetal usado, se les explica a los auxiliares y técnico sobre el manejo que se debe tener con él, como es recolectarlo en un bidón debidamente rotulado, con un embudo y colador para el momento en que se vaya almacenar no lleve residuos. Cuando el bidón se encuentre lleno se lleva a la planta de tratamiento de aceite vegetal Zarzamora recomendada por la SDIS para su disposición final.

2. **Actividad a desarrollar**:

En reunión con los auxiliares de cocina y el gestor ambiental se les refuerza sobre el proceso de limpieza y desinfección que se lleva a cabo en el servicio de alimentos.
Se les explica el programa de limpieza y desinfección y su respectivo formato, se aplica pre test y pos test.

-Se aclaran dudas e inquietudes
-Logro: reconocer la resolución vigente para los procesos de manipulación de alimentos.
-Dificultades: Ninguna.
-Acción de mejora: a diario poner en práctica los protocolos establecidos.

3. **Materiales**: formato, hojas, lapiceros, pre test y pos test

4. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Poner en práctica lo aprendido en lo relacionado con la limpieza y desinfección .	Gastrónomo, personal del servicio, gestor ambiental	Todos los dias de la prestación del servicio.

FIRMAS

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
LESLY PAOLA FONTALVO A.	NUTRICIONISTA	C.C CAMINOS DE VIDA	
RAÚL ARMANDO MARTÍNEZ	COORDINADOR	C.C CAMINOS DE VIDA	

Anexos: registro de asistencia y evidencia fotográficas.

Elaboró: LESLY PAOLA FONTALVO ALVAREZ
Nutricionista Dietista CCC Caminos de Vida

5. Anexos:

Chinauta, 16 de agosto de 2023

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM limpieza y desinfección







Chinauta, 16 de agosto de 2023

Evidencia fotográfica.

Tema: Socialización BPM limpieza y desinfección

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 0 Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020 Página: 1 de 3

Tema: Limpieza y Desinfección Lugar: CC Camino de la Vida Fecha y hora: 16/8/23

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Claudia Romero	35220030	CC. Caminos de vida	Aux Alimento	claudiaromero040 a outlook.com	320-396	
2	Andrea Ruiz	1068-73442	CC Caminos de vida	Aux Alimento	—	3[illegible]	
3	HACSAVECA R	41370318	CC caminos de vida	Aux cocina	—	3132821	HACSAV
4	Ana Criollo	39624815	CC Caminos de vida	Aux Cocina	—	3[illegible]	
5	Yuly Jaudel	57106350	CC Caminos de vida	Nutricionista	Nutricioncaminosdevida@gmail.com	3133859395	

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.

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**
PRE-TEST

1. Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación.

eliminar los microorganismos en los alimentos para evitar olor y bacterias

2. En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

1c.m. por un litro de agua
Por 6ml de hipoclorito x un litro de agua

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación.

Limpiar
Desinfectar dejar actuar
lavar y verificar que
quede limpio

FIRMA Claudia R. Fecha: 16/8/2023
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista
LEONARD GARCIA. Gestor ambiental

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**
PRE-TEST

1. Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación.

Garantizar la limpieza y desinfección de todas las areas, pisos mesones para una

2. En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

1 litro de agua por 6ml de hipoclorito
1 litro de agua por un 1cm de hipoclorito

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación.

limpiar diariamente y utilizar los implementos adecuados, agua. etc. y los elementos de protección utilizar hipoclorito de sodio 5.25.m x 5ml

FIRMA Claudia Ramos Fecha: 16/8/2023
APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista
LEONARD GARCIA. Gestor ambiental

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

PRE-TEST

1. Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación.

Garantizar una buenas practicas de manipulacion en el servicio de Alimentos

2. En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

1 Litro Agua por 6 ml - Hipoclorito

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación.

Limpiar diariamente - Removiendo la mugre visible con escoba
- Usar los implementos de proteccion
- Lavar y restregar con Jabón detergente y luego desinfectar con hipo clorito y luego remover con Agua hasta que quede limpio

FIRMA MAGDA VEGA Fecha: 16/8/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista
LEONARD GARCIA. Gestor ambiental

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

PRE-TEST

1. Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación.

Garantizar La higienizacion y Buenas prácticas de Limpieza y desinfeccion para ofrecer un Optimo Servicio limpio de microorganismo

2. En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

1 lt Agua x 6 ml Hipoclorito

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación.

Utilizar implementos Adecuados para llevar acabo la Limpieza y desinfección
- remover Las impurezas
- preparar Detergente y diluir en Agua
- Restregar las superficies
- Realizar Desinfección con hipoclorito
- enjuagar con Abundante Agua Verificar que quede limpio

FIRMA MAGDA VEGA Fecha: 16/8/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista
LEONARD GARCIA. Gestor ambiental

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

PRE-TEST

1. Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación.

eliminar los microorganismos en los alimentos Para evitar Etas.

2. En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

Alimentos 1cm 1Lt
Pisos y Pared 6cm 1lt

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación.

Limpiar
Desinfectar.
Dejar actuar
Lavar.

FIRMA Andrea Paez Fecha: 16/8/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista
LEONARD GARCIA. Gestor ambiental

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

PRE-TEST

1 Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación.

* El riesgos de microorganismo en los alimentos
* conocer la ingenieria de cada uno

2. En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

Alimentos = 7lt = 7C ml
Pisos y techos = 7lt = 6 ml

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación.

*Limpiar Diario mentes
* los elementos EPP
* Vasser con algo Para amarrar Polvo
* eliminar suciedad
* Aplicar. Hipoclorito 5.25 x 5m.
* Verificar y lavar. muy bien.

FIRMA Andrea Paez. Fecha: 16/8/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista
LEONARD GARCIA. Gestor ambiental

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: **LIMPIEZA Y DESINFECCION**

PRE-TEST

1 Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación

Garantiza las areas, utensilios y elementos se encuentren desinfectados

2 En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

1 litro de agua X 6ml de hipoclorito

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación

Humedecer el PISO Para realizar un barrido en humedo.
-Pre Pasar la solucion de detergente que se va usar.
Estregar la solución con escoba y cepillo

FIRMA Ana Criollo Fecha 16/8/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista

LEONARD GARCIA Gestor ambiental

FUNDACION OBRAS DEMISERICORDIA CON CRISTO CONSTRUYENDO VIDA

CCC CAMINOS DE VIDA

TEMA: LIMPIEZA Y DESINFECCION

PRE-TEST

1 Cual es el objetivo principal de la limpieza y desinfeccion en el servicio de alimentación

Implementar que todas las areas y superficies se encuentren higienizadas

2 En que concentración se maneja para la limpieza y desinfección de los pisos en el servicio de alimentación

1 litro de agua X 6ml de hipoclorito

3. Describa como realiza el proceso de limpieza y desinfección de los pisos en el área de servicio de alimentación

Restregar la superficie fuertemente eliminando toda la suciedad adherida posible.
Dejar la solución aplicada por un tiempo corto.

FIRMA Ana Criollo Fecha 16/8/2023

APLICA: LESLY PAOLA FONTALVO A. Nutricionista

LEONARD GARCIA Gestor ambiental