Lugar	Comunidad De Cuidado Caminos de Vida
Fecha	20/06/2025. 11:00 AM – 11:50 AM
Tema	Plan de trabajo concepto sanitario área cocina.
Desarrollo	Objetivo Garantizar que se mantengan altos estándares de higiene y seguridad alimentaria. Esto incluye establecer procedimientos claros para la limpieza, desinfección, manejo de residuos, control de plagas y almacenamiento adecuado de los alimentos, con el fin de prevenir contaminaciones y asegurar un ambiente seguro tanto para los trabajadores como para las persona mayores de la comunidad de cuidado Caminos de Vida. Introducción El área de cocina es uno de los espacios más importantes en cualquier establecimiento de alimentos, ya que es donde se manipulan, preparan y almacenan los alimentos que serán consumidos por los clientes o usuarios. Por ello, mantener un concepto sanitario adecuado en esta área es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria, prevenir enfermedades y promover un ambiente de trabajo higiénico y seguro. Este plan de trabajo tiene como objetivo establecer las directrices y procedimientos necesarios para asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias, promoviendo buenas prácticas de higiene, control de plagas, manejo adecuado de residuos y limpieza constante. Metodología En cumplimiento del anexo técnico nutrición y salubridad servicio comunidad de cuidado numeral 4.1 Concepto sanitario del servicio de alimentación – Acta Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos, “En caso de que durante la prestación del servicio, el porcentaje de cumplimiento del concepto sanitario del centro sea inferior al 100% de cumplimiento, el asociado debe efectuar un plan de trabajo en respuesta a los hallazgos establecidos por la autoridad sanitaria en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en el plazo establecido por el ente sanitario”. Se establece el plan de trabajo debido al que el porcentaje de cumplimiento de la inspección fue del 95.5%en el cual ente evaluador evidencia los siguientes hallazgos: 1. Edificación e instalaciones 1.3 Techos, iluminación y ventilación: Se evidencia iluminación artificial, sin embargo, se evidencia insuficiente ventilación en área de preparación, solo cuenta con 1 ventilador.

	5. saneamiento 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios: Se evidencia equipo de refrigeración, sin embargo, se evidencia refrigerador de la fruta con acumulación de hielo y acumulación de grasa. Materiales 1. Utensilios de cocina 2. Desinfectante 3. Limpiones 4. Guantes Anexos: 1. Evidencia fotográfica		
Asistentes	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
	Raúl Armando Martínez	Coordinador	Comunidad de Cuidado Caminos de Vida
	Wilver Jhojaner Jimenez	Responsable Ambiental	Comunidad de Cuidado Caminos de Vida
Compromisos	Actividad	Responsable	Fecha límite
Próxima reunión	No se estableció próxima reunión		
Elaboró	Wilver Jhojaner Jimenez		

Evidencias fotográficas cumplimiento del plan de trabajo

Descongelación, limpieza y desinfección de congeladores





Limpieza de ventiladores y extractores



