ACTA N°175

FECHA: Bogotá, 17 septiembre de 2024

HORA: 2:30 pm a 3:30 pm

LUGAR: Centro Integrarte atención externa grupo 5

TEMA: PS- CAPACITACIÓN PLAN DE SANEAMIENTO

ASISTENTES: Nutricionista y talento humano.

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo de bienvenido y agradecimiento por la asistencia.
2. Aplicación de pretest
3. Presentación de diapositivas alusivas al tema.
4. Despeje de dudas e inquietudes frente al a temática.
5. Diligenciamiento listado de asistencia
6. Aplicación de evaluación.

OBJETIVO:

Capacitar al talento humano del centro Integrarte sobre plan de saneamiento básico para prevenir la contaminación de materias primas e insumos, productos en proceso y productos terminados, mediante adecuados procedimientos establecidos en los programas de limpieza y desinfección, manejo de desechos sólidos y líquidos, control integral de plagas y abastecimiento de agua potable, para procurar la inocuidad de los alimentos.

INTRODUCCIÓN:

El Plan de Saneamiento Básico, es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual se diseñó para que sea adoptada e implementada en cada unidad operativa de acuerdo a las particularidades y necesidades de cada una, dicha herramienta parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios como las zonas alimentarías y no alimentarías de cada unidad operativa, vinculando y articulando responsables administrativos y operativos en la ejecución de los cuatro programas que lo componen permitiendo así plantear diagnósticos, verificaciones, controles y acciones correctivas en un tiempo determinado de las condiciones higiénico sanitarias.

Scanned with CamScanner

DESARROLLO

El Plan de Saneamiento Básico, es una herramienta estratégica compuesta de cuatro programas: Programa de Limpieza y Desinfección, Programa de Desechos Sólidos, Programa de Abastecimiento o Suministro de Agua Potable y Programa de Control de Plagas; el cual se diseñó para que sea adoptada e implementada en cada unidad operativa de acuerdo a las particularidades y necesidades de cada una, dicha herramienta parte de la revisión e inventario de todas las áreas y espacios como las zonas alimentarías y no alimentarías de cada unidad operativa, vinculando y articulando responsables administrativos y operativos en la ejecución de los cuatro programas que lo componen permitiendo así plantear diagnósticos, verificaciones, controles y acciones correctivas en un tiempo determinado de las condiciones higiénico sanitarias.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DEFINICION

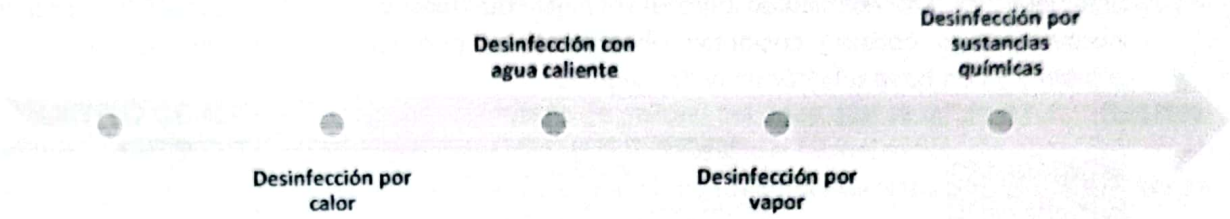
Es un conjunto de actividades que son aplicadas a cada una de las áreas de proceso, para eliminar o disminuir a un mínimo aceptable la carga microbiana presente en los equipos, utensilios, personal, planta física, ambiente e insumos en cocina y cocinetas. Incluye los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones y formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

OBJETIVO GENERAL

Definir, aplicar y controlar los procedimientos de limpieza y desinfección mediante la estandarización acorde a la norma técnica, con el fin de prevenir la contaminación biológica, química y física de los alimentos, en cocina y cocinetas.

La higienización (L&D) es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección y conduce a la reducción o eliminación de los microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro material que pueda estar en contacto con los alimentos.
Se define dos pasos fundamentales:
Limpieza que es la eliminación de la mugre y partículas visibles, escombros, partículas, polvo etc.
Desinfección que es la eliminación o reducción de la mugre no visible o microorganismos a niveles seguros, que no generen riesgo de contaminación.

Scanned with CamScanner



Hipoclorito de sodio como desinfectante

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio como desinfectante:

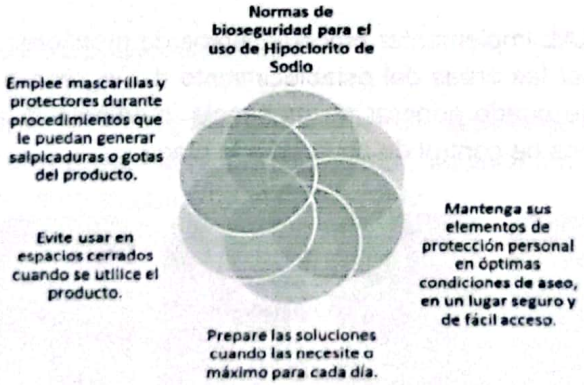
El Cloro es un desinfectante universal, activo contra todos los microorganismos; bactericida - virucida.

En general se usa en forma de Hipoclorito Sódico líquido.

Es inestable y disminuye su eficiencia en presencia de luz, calor y largo tiempo de preparación.

Inactiva secreciones corporales. Es altamente corrosivo por lo tanto no debe usarse por más de 30 minutos, ni repetidas veces en material de acero inoxidable.

Es un líquido económico asequible de gran aplicabilidad.



PROGRAMA DE DESECHOS DE RESIDUOS SOLIDOS

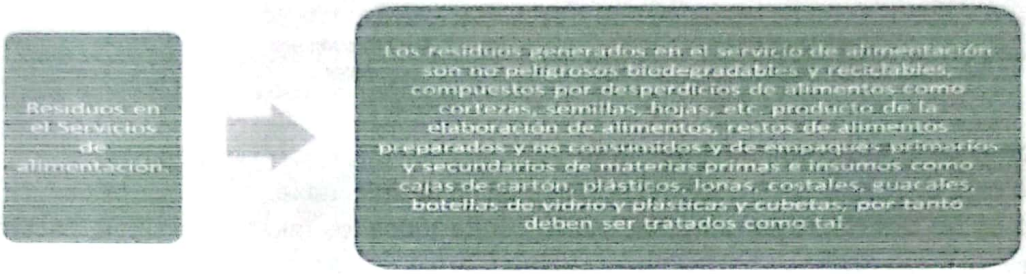
Definición

El programa de manejo de residuos sólidos y líquidos son todas aquellas acciones de recolección, manejo, almacenamiento interno, clasificación, y disposición final de los desechos y residuos sólidos que se generan durante los procesos de recepción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en cocina y cocinetas y debe ser aplicado por el personal auxiliar de alimentos.

Scanned with CamScanner

Objetivo general

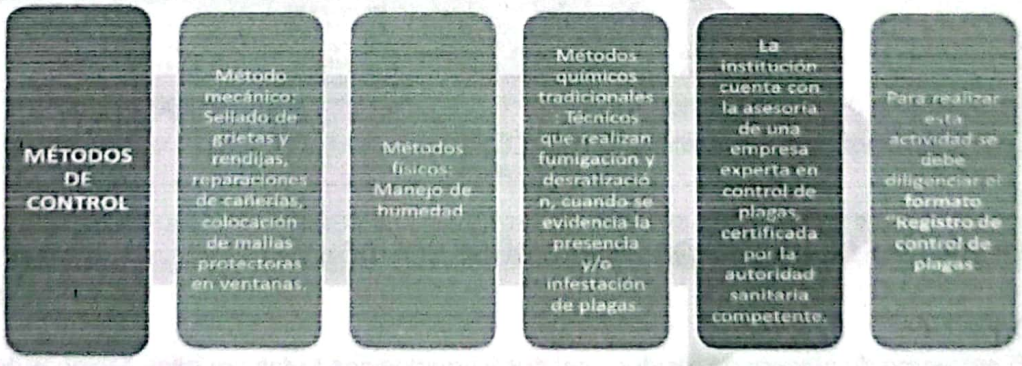
Establecer los procedimientos para el manejo adecuado de los residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos), en cocina y cocinetas, observando las normas pertinentes de higiene y seguridad industrial y con base a la normatividad vigente.



PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

DEFINICIÓN El Programa de Control de Plagas son todas aquellas acciones de prevención y control que se aplica en los sectores externos e internos del Centro Crecer Fontibón es eliminar plagas que actúan como vectores de microorganismos patógenos.

OBJETIVO GENERAL Implementar procedimientos de monitoreo, registro y verificación con el fin de proteger las áreas del establecimiento del ingreso o aparición de plagas y evitar los daños que puede generar su presencia, mediante la aplicación de medidas preventivas y métodos de control de acuerdo a la plaga.

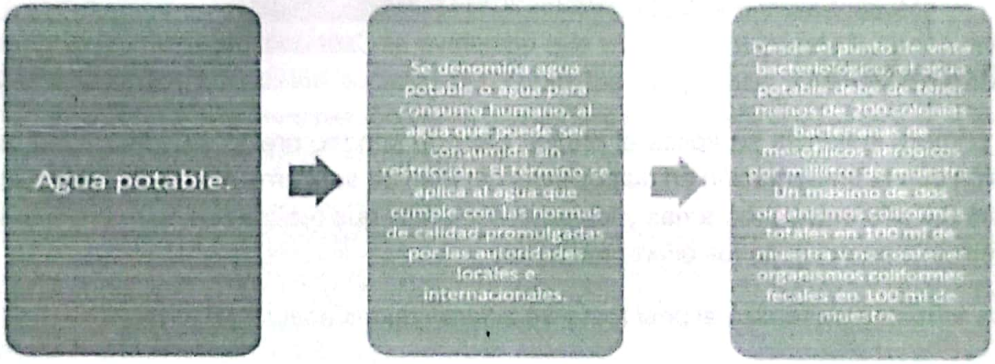


PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA DEFINICIÓN

Scanned with CamScanner

Son todas aquellas acciones de control en el abastecimiento de agua potable en las diferentes etapas de proceso del Servicio de Alimentos del Centro Crecer Fontibón y en los sistemas de almacenamiento de la misma.

OBJETIVO GENERAL Establecer estándares de calidad del agua que se utiliza en las diferentes etapas de proceso de elaboración, suministro de alimentos e higienización de utensilios en el Centro Crecer Fontibón, con el fin de prevenir cualquier tipo de contaminación ocasionada por el agua y asegurar desde este punto la inocuidad de los productos.



Procedimiento de tratamiento térmico

El agua potable que se utiliza para consumo en preparaciones que no requieren cocción, como jugos, se debe hervir diariamente, por 15 minutos, en las marmitas ubicadas en la zona de producción, de acuerdo al siguiente procedimiento:

1. Llene un recipiente limpio con el agua a tratar.
2. Hierva y deje el agua en ebullición (presencia de burbujas) entre 5 a 10 minutos.
3. Los recipientes deben encontrarse perfectamente limpios antes de verter el agua a almacenar y deberán limpiarse de nuevo al vaciarlos.
4. Almacene el agua hervida en recipientes de material plástico con tapa.
5. Evite sacar el agua con otros utensilios como pocillos, vasos u otros. Lavado de tanques

Scanned with CamScanner



METODOLOGÍA:

En primera instancia se aplica el pretest para un sondeo previo de conocimientos. Se inició la sesión con la presentación en diapositivas del Plan de saneamiento básico, realizando preguntas sobre los diferentes programas y los procedimientos que realizan en su rutina diaria para realizar la retroalimentación de los diferentes temas.

Para terminar, se realiza el post test y se aclaran dudas acerca del tema.

RECURSOS:

- Post test
- Diapositivas alusivas al tema.
- Portátil
- Esferos

Conclusiones:

El talento humano comprende la importancia de realizar prácticas de higiene y aplicar los programas de limpieza, desinfección, manejo de residuos sólidos, abastecimiento de agua potable y control de plagas para evitar brotes de enfermedades infectocontagiosas en el centro.

Logros:

- Participación activa del talento humano.

- Se logra promover practicas higiénicos sanitarias para evitar contaminación de alimentos y del agua y así evitar brotes de diarreicas o eméticas.

- Se observa que captaron los conceptos que se socializaron en la actividad.

Scanned with CamScanner

- Se observó mayor atención y disposición en la actividad.

Dificultades: No se observa.

Oportunidades:

Se debe fomentar estos espacios con mayor frecuencia para propiciar la concientización sobre la importancia de la aplicación del plan de saneamiento básico en el centro.

Resultados pos-test:

De acuerdo al resultado del pos-test, se evidencio que el 100% del talento humano entendieron y les quedo claro los conceptos socializados sobre los programas del Plan de saneamiento básico. En el pretest 2 personas respondieron de manera incompleta la evaluación, mientras que en el pos-test todas respondieron de manera correcta.





Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Supervisión continua de los procesos del plan de saneamiento básico en las diferentes áreas del centro, para evitar contaminación y así garantizar la entrega de alimentos inocuos a las personas con discapacidad	Nutrición y talento humano.	Permanente

Scanned with CamScanner

CONVOCATORIA. Se propone próxima reunión de acuerdo a los plazos estipulados en anexo técnico.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Martha Cecilia Arteta	Nutricionista	Centro Integrarte atención externa grupo 5	

Anexos: Planilla de asistencia, registro fotográfico, pretest y postest

Elaboró: Martha Cecilia Arteta- Nutricionista dietista

Scanned with CamScanner

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRES: Juliana Tejada Rivas

FECHA: 17 Septiembre 2024

1. ¿Cuáles son los cuatro programas del plan de saneamiento básico?
   Limpieza y desinfeccion, Control de plagas, residuos Solidos
2. Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.
   Limpiar, lavar, Limpiar, desinfectar
3. Enuncie los elementos de protección personal que debe utilizar al realizar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
   Tapabocas, Guantes, Capá, Mascara, Gafas
4. Diga tres medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del centro de protección.
   1. Verificar Hermeticidad del Centro
   2 llenar Registro
   3 Avisar presencia de plagas
5. Enuncie dos acciones para el manejo de elementos en desuso
   1. No acumular
   2

POSTEST PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRES: Juliana Tejada Rivas

FECHA: 17 Septiembre 2024

1. ¿Cuáles son los cuatro programas del plan de saneamiento básico?
   Limpieza y desinfección, Control de plagas, Residuos Solidos
2. Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.
   Limpiar, Lavar, Limpiar, desinfectar
3. Enuncie los elementos de protección personal que debe utilizar al realizar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
   Tapabocas, Guantes, Capá Mascara, Gafas
4. Diga tres medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del centro de protección.
   1. Verificar Hermeticidad del Centro
   2. llenar Registro
   3. Avisar presencia de plagas
5. Enuncie dos acciones para el manejo de elementos en desuso
   1. No acumular
   2.

Scanned with CamScanner

PRETEST PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRES: Wilver A Ramirez López

FECHA: 17-09-2024

1. ¿Cuáles son los cuatro programas del plan de saneamiento básico?
   Limpieza y desinfección, Abastesimiento Agua Control de plagos, Recidvos solidos.
2. Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.
   Limpiar:, lavar, limpiar, desinfectar limpiar y enjuagar
3. Enuncie los elementos de protección personal que debe utilizar al realizar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
   tapabocas, guants,
4. Diga tres medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del centro de protección.
   Mantener angeos en buen estado
   Asegurar puertas y ventanas cerradas
   Vetificar constantemente grietas
5. Enuncie dos acciones para el manejo de elementos en desuso
   1) encontrar lugar para cada articulo
   2) eliminar elementos

POSTEST PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO

NOMBRES: Wilver A Ramirez López

FECHA: 17-09-2024

1. ¿Cuáles son los cuatro programas del plan de saneamiento básico?
   Limpieza y desinfección, Abastecimiento Agua potable, Recolección de recidvos Control integral de plagos
2. Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.
   limpiar, lavar, enjuagar, desinfectar enjuagar.
3. Enuncie los elementos de protección personal que debe utilizar al realizar el proceso de limpieza y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
   Gafas, guantes, tapabocas.
4. Diga tres medidas preventivas para la inspección de la hermeticidad del centro de protección.
   - Informar inmediatamente.
   Asegurar buen estado de angeos
   revisar periodicamente. aperturas de puertas
5. Enuncie dos acciones para el manejo de elementos en desuso
   - Informa inmediatamente.
   - Eliminar elementos

Scanned with CamScanner