ACTA N°32

FECHA: Bogotá, 21 junio de 2024

HORA: 9:00 am a 10:00 am

LUGAR: Centro Integrarte atención externa grupo 5

TEMA: PS- ACCIONES IEC PLAN DE SANEMAIENTO PARA EVITAR BROTES DIARREICOS O EMÉTICOS. EN EL CENTRO.

ASISTENTES: Nutricionista y talento humano.

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo de bienvenido y agradecimiento por la asistencia.
2. Entrega de habladores con información de la temática.
3. Despeje de dudas e inquietudes frente al a temática.
4. Diligenciamiento listado de asistencia
5. Aplicación de evaluación.

OBJETIVO:

Información:

Conocer los conceptos de brotes diarreicos y eméticos, señales de alarma y su efecto en el detrimento del estado de salud y nutrición.

Educación:

Comprender los mecanismos de prevención desde la aplicación del plan de saneamientos en los procesos de limpieza, desinfección y manejo y abastecimiento de agua en el centro.

Comunicación:

Promover practicas higiénicos sanitarias en el talento humano del centro Integrarte para evitar contaminación de alimentos y del agua y así evitar brotes de diarreicas o eméticas.

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.

DESARROLLO

Se programa la capacitación sobre limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos, las diez reglas de la preparación inocua de los alimentos y manejo de agua potable para evitar contaminación de los alimentos y la aparición de brotes de ETAS o procesos diarreico o eméticos en el centro y así garantizar un estado adecuado de salud para las personas con discapacidad.

DIARREAS E INFECCIONES GASTROINTESTINALES

El incremento de las temperaturas acelera el proceso de descomposición de los alimentos, por lo que además de las deshidrataciones existe la posibilidad que se presentes enfermedades gastrointestinales, y por supuesto, casos de diarreas y episodios eméticos.

Para evitar estas complicaciones, la secretaría de salud recomienda a la población tomar en cuenta las siguientes medidas de higiene y vigilancia para la prevención y atención de daños a la salud, las siguientes recomendaciones son importantes.

Los parásitos, bacterias y virus que producen las diarreas se encuentran en las manos sucias y causan enfermedades, por eso es importante, la aplicación de los programas de limpieza y desinfección y abastecimiento de agua potable, además, realizar unas buenas practica de manufactura con condiciones higiénico sanitarias adecuadas para suministrar una alimentación inocua.

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.

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.

ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE

DEFINICIÓN Son todas aquellas acciones de control en el abastecimiento de agua potable en las diferentes etapas de proceso del servicio de alimentos y en los sistemas de almacenamiento de la misma. Se denomina agua potable o agua para consumo humano, al agua que puede ser consumida sin restricción. El término se aplica al agua que cumple con las normas de calidad promulgadas por las autoridades locales e internacionales. Desde el punto de vista bacteriológico, el agua potable debe de tener menos de 200 colonias bacterianas de mesofílicos aeróbicos por mililitro de muestra. Un máximo de dos organismos coliformes totales en 100 ml de muestra y no contener organismos coliformes fecales en 100 ml de muestra

- **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.

METODOLOGÍA:

En primera instancia se da un saludo y bienvenida al talento humano del centro, se explica el objetivo de la capacitación. Se divide el grupo en tres grupos, se entrega a cada grupo un hablador o afiche con información sobre el concepto de diarrea, episodio emético, las acciones de prevención y saneamiento, las reglas de oro para la preparación de los alimentos, la identificación y señales de alarmas de la diarrea. Se da un lapso de 10 minutos para leer la información y su discusión para luego exponerlo al resto de talento humano participante la sesión. Se retroalimenta las explicaciones y exposiciones dadas y se refuerzan conceptos por parte de la nutricionista y jefe de enfermería.

RECURSOS:

- Post test
- Afiches didácticos
- Portátil

- Esferos

Conclusiones:

El talento humano comprende la importancia de realizar prácticas de higiene y aplicar los programas de limpieza, desinfección y manejo y abastecimiento de agua potable 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.

- Se observó mayor atención y disposición en la actividad.

Dificultades: No se observa.

Oportunidades:

Se debe fomentar estos espacios con mayor frecuencia para propiciar el aprendizaje lúdico y mediante las practica.









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 mayores.	Nutrición y talento humano.	Permanente

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	

Diana Arenas	Jefe de enfermería	Centro Integrarte atención externa grupo 5	

Anexos: Planilla de asistencia, material de apoyo, postest

Elaboró: Martha Cecilia Arteta- Nutricionista dietista






IDENTIFICA Y PREVIENE
LA DIARREA
SEÑALES DE ALARMA:
• Fiebre, malestar general e/o irritabilidad.
• Más de tres evacuaciones aguadas o líquidas en 24 horas.
• Signos de deshidratación: sed intensa, mollera hundida, llanto sin lágrimas, ojos hundidos, boca y lengua seca, orina escasa y obscura.
• Respiración rápida y superficial.
Si los presenta acude de inmediato a la unidad de salud más cercana.
¿CÓMO PREVENIRLA?
• Lávate las manos:
Antes de comer, preparar o manipular alimentos.
Después de ir al baño o de cambiar pañales.
Después de toser, estornudar o sonarte la nariz.
Al llegar a casa, trabajo o escuela.
• Lactancia materna exclusiva los primeros 6 meses de vida de los bebés.
(Fortalece sus defensas para toda la vida).
• Completa los esquemas de vacunación y consume vitamina A.
• Mejora la higiene del hogar y de los alimentos.


Diarreas e infecciones gastrointestinales
El aumento de las temperaturas acelera el proceso de descomposición de los alimentos, por lo que además de las deshidrataciones existe la posibilidad de que se presenten enfermedades gastrointestinales, y por supuesto, casos de diarreas.
Para evitar estas complicaciones, la Secretaría de Salud recomienda a la población tomar en cuenta medidas de higiene y vigilancia para la prevención y atención de daños a la salud.
Recomendaciones
Lavarse las manos con agua y jabón o utilizar desinfectante, como gel antibacterial, antes de comer, después de ir al baño y antes de preparar alimentos.
Lavar con agua y jabón o desinfectar con tres gotas de cloro por litro de agua, todas las frutas y verduras.
Usar agua hervida o desinfectada para beber y preparar alimentos.
Acudir al médico ante cualquier caso de diarrea, nauseas y vómito.
Consumir alimentos bien cocidos o frítos. Evitar consumir alimentos crudos en la calle, especialmente pescados y mariscos.
No automedicarse.

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Acciones IEC Plan de saneamiento 2. Lugar: Centro Integrante atención externa Grupo 5 3. Fecha y hora: 21/06/2024 9:00 - 10:00 am

4 Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Angela Maria Ladino	1014179336	Centro integrante Atención externa G5	Trabajo Social	No aplica	trabajosocialpc@gmail.com	3142454687	
2	Brenda Liliana Jiménez	52106322	centro integrado de integrantes G5	tercerdor operacional	No aplica	brenL7@hotmail.com	3107108704	
3	Ana Carolina Moreno Chacón	1020751744	Centro Integrante Atención Externa G5	Psicologo	No aplic	carolinapsico2023@gmail.com	3228928004	Carolina Moreno
4	Dely Parada	1030609865	centro integrado integrantes externa	T. Ambiental	No aplic	dely katherine.psicologa@gmail.com	3023566805	
5	Diana Pabola Ayala	52481220	CIAEG5	Enfermera	No aplic	diana78@gmail.com	3168981776	
6	Liliana Herrera 6	1022428345	CIAEG5	Fonoaudiologa	No aplica	lilianaherrera997@gmail.com	3168981776	
7	Julieth Rodriguez	1001050785	CIAE G5	TAlimentos	No aplica	aguilaraleja14@gmail.com	3203086276	JulietR
8	Monica Barros	52306982	CIAG G5	Aux Enfermera	No Aplica	monicabarros@gmail.com	3124536980	
9	ZUEELINDA AGUILERA	52206601	CIAG G5	Aux Enfermera	No Aplica	elva77@hotmail.com	3219939524	
10	Vilma Lozano	53117201	CIAE G5	Aux Enfermera	No Aplica		3102173179	
11	Juliana Tejada	1010243125	CIAE G5	Fisioterapeuta	No Aplica	julianatejada0@gmail.com	3024453612	
12	Claudia Bastidas	1012332537	CIAC G5.	Tallerista.	No Aplica.	luciabp19870@gmail.com	3108584354	
13	Jhoan J. Angulo	1047187803	CIAE G5	Edu Física	No aplica	Jhonq91@gmail.com	3165322153	
14	Dayron Hernandez	1016079550	CIAEG5	Cocina	No plic	cocinadayron@gmail.com	3006889349	
15	Elba Ruth Ibarra	37323271	CIAE G5	Educadora	No aplica	ibarrthuy@gmail.com	3102753069	
16	Maria Bonilla	57517881	CIAE G5	S. General	No plic	—	—	
17	Luis Carlos Cardenas	1007228805	CIAE G5	COCINERO	No plic			
18								
19								
20								

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.

Powered by CamScanner

CENTRO INTEGRARTE ATENCION EXTERNA GRUPO 5

POSTEST CAPACITACIÓN PS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -PS

NOMBRE: Ana Carolina Marcia Chacón

- Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.

Limpieza → remoción del mugre visible
Desinfección → Disminución de la carga bacteriana

- Enuncie dos medidas para evitar brotes diarreicos y eméticos en el centro.

• Lavar las manos después de salir del baño
• Desinfección de frutas y verduras

- Diga tres reglas de oro para mantener los alimentos seguros.

• Comprar frutas y verduras limpias y frescas
• Lavar las manos depues de salir del baño y antes de cocinar
• Lavar los utensilios con cloro y las frutas y verduras antes de prepararlos.

CENTRO INTEGRARTE ATENCION EXTERNA GRUPO 5

POSTEST CAPACITACIÓN PS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -PS

NOMBRE: Deily Katherine Parada

- Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.

la limpieza es el proceso inicial el cual es limpiar todo el mugre y suciedad que se vea; la desinfección se realiza despues para eliminar la carga bacteriana.

- Enuncie dos medidas para evitar brotes diarreicos y eméticos en el centro.

lavado de manos y de alimentos
cocinar bien los alimentos

- Diga tres reglas de oro para mantener los alimentos seguros.

1) comprar alimentos en buen estado
2) Comprar alimentos limpios
3) lavar los alimentos con clorox

CENTRO INTEGRARTE ATENCION EXTERNA GRUPO 5

POSTEST CAPACITACIÓN PS LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN -PS

NOMBRE: Dina Pihola Arias Rea

- Explique el procedimiento de limpieza y desinfección.

Limpieza ↓ es el proceso que retira en mas cantidad, mugre
Desinfección → Utilizacion de ~~químicos~~ con productos diseñados retirando Germenes y Bacterias

- Enuncie dos medidas para evitar brotes diarreicos y eméticos en el centro.

• Lavado de Manos
• Y desinfección de Area Baño y toda la Institución

- Diga tres reglas de oro para mantener los alimentos seguros.

Sacar y consumir Alimento limpio,
Antes de comer Alimento revisar que esten en Buen estado.
Comer alimentos frescos y limpios

Powered by CamScanner