ACTA N° 136

FECHA: Bogotá, Agosto 26 de 2024.

HORA: 2:00 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación PSB Lavado de manos y desinfección de espacios.

ASISTENTES:

Wilver Alfredo Ramirez López- Tecnólogo en alimentos
Manipuladores de alimentos (Se anexa lista de asistencia)

Auxiliares de servicios generales (Se anexa lista de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo inicial al personal asistente.
2. Presentación del prer test
3. Explicación breve de la importancia de desinfectar espacios antes de usarlos.
4. Presentación del post test

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación dando un saludo inicial a los manipuladores recordando la importancia de realizar los procesos de limpieza y desinfección de los espacios antes, durante y al finalizar el suministro de alimentos, de igual manera se explica la importancia de efectuar un adecuado lavado de manos siempre antes de inicial cualquier actividad relacionada con alimentos.

2.Se presenta el pre test y la solución del mismo.

3. Se explica a los manipuladores de alimentos cual es el procedimiento para realizar la limpieza de áreas en el salón comedor;

Teniendo en cuenta que es un área donde las personas con discapacidad reciben alimentos y donde generalmente tienen contacto directo con las superficies, es de vital importancia reducir el riesgo de contaminación biológica o química por medio de estas prácticas constantes.

Se aclara, con el fin de realizar los procesos de cocción, preparación y servido de alimentos que al ejecutar cualquier tipo de actividad se debe limpiar la zona a trabajar para así poder empezar la siguiente actividad con total seguridad. Se planteó un ejemplo, donde al cortar

lechuga se deben recoger las hojas sobrantes, pedazos de cortes y demás sobras, se debe limpiar con agua y jabón para luego continuar con el corte del de la siguiente verdura. Este ejemplo se puso sobre la charla ya que es una actividad cotidiana, y si bien, se realiza a menudo, es importante recordad que cualquier tipo de cárnico, lácteo, verdura u otro alimento puede sufrir contaminación cruzada, por ende, si no se tienen los cuidados podría llegar a contraer una ETA.

En cuanto a la organización, limpieza y funcionamiento del salón comedor se aclara que en este espacio es donde las personas con discapacidad disfrutan de sus alimentos y debe ser un espacio agradable, libre de suciedad y objetos incomodos. Se aclara que antes, durante y después del suministro de alimentos se debe realizar limpieza. Es claro que las personas pueden llegar a derramar algún alimento o fluido corporal, por tal motivo el equipo de servicios generales debe estar presto para solventar cualquier situación similar.

Se explican cuales son los pasos adecuados para realizar un correcto lavado de manos donde posteriormente se hace la practica de alguno de los pasos y recordando que este ejercicio se debe realizar en cada cambio de actividad.

4. Se entrega el post test y se espera a la solución del mismo dando una retroalimentación

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Garantizar un adecuado lavado de manos en el servicio de alimentos, cuidar la presentación de los platos al momento de servir los alimentos al igual de mantener una adecuada presentación personal y usar los elementos de protección personal en el momento del suministro	Manipuladores de alimentos y tecnólogo en alimentos del centro Integrarte Atención externa grupo 8	A lo largo de la ejecución del contrato.

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma

Wilver Ramirez López	Tecnólogo en alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5	

Anexos: Registro fotográfico y listado de asistencia

Elaboró: Wilver Alfredo Ramírez López / Tecnólogo en alimentos





ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018963 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: capacitación PSB lavado de manos desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: 3. Fecha y hora: 26-08-2024 2:00 Pm.

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Dayron Hernandez	CC	1016074550		Aux Cocina	No Aplica	comandante.fg@gmail.com	3006230549	Dayron H G R
2	Ninfa Barinas	cc	51525178?		Aux General	no aplica			ninfa
3	Luis carlos cardenas	CC	1007828635		Aux gestra	No Aplica	luis.cardenas3205@gmail.com	3446867567	luis cardenas
4	Isabel Yuma Ortiz	cc	50955550		Aux Cocina	no Aplica	IsabelYuma.71@hotmail.com	3204776785	Isabel Yuma Ortiz
5	Wilver A Ramirez lopez	CC	1018444607		Tec Alimentos	No aplica	wilverramirez lopez@gmail.com	3133155997	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de manera presencial debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 2
Fecha: Memo I2024018983 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: capacitación PSB lavado de manos desinfección 2. Lugar o Localidad o Sede: 3. Fecha y hora: 26-08-2024 2:00 Pm.

4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez 5. Dependencia responsable:

6. Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Dayron Hernandez	CC	1016074550		Aux Cocina	No Aplica	comandante.yg@gmail.com	3006650549	Dayron Hernandez
2	Ninfa Barinas	CC	51525178?1		Aux General	no aplica			Ninfa
3	Luis carlos cardenas	C	1007828675		Aux gestra	No Aplica	luiscardenas2505@gmail.com	3144686567	Luis Cardenas
4	Isabel Yamo Ortiz	CC	50955.550		Aux Cocina	No Aplica	IsabelYamo.7@hotmail.com	3204726738	Isabel Yamo Ortiz
5	Wilver A Ramirez lopez	CC	1018444607		Ec Alimentos	No aplica	wilverramirez lopez @gmail.com	3133155997	
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía"

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser registrada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

PRE Y POST TEST (Plan de saneamiento básico)

Pre test

NOMBRE: Isabel Yuno Ortiz FECHA: 26-08-2024

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   A. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   B. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   C. Dignidad de los participantes
   D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. Responda (f) o (v) Según corresponda

   A. v limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. v Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   C. v Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   D. v Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   E. v El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

4. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   E. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   F. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   G. Dignidad de los participantes
   H. Todas las anteriores

5. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. Responda (f) o (v) Según corresponda
   F. v limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. v Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   H. v Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   I. v Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   J. v El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

PRE Y POST TEST (Plan de saneamiento básico)

Pre test

NOMBRE: Dayron Hernandez FECHA: 26/8/24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   A. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   B. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   C. Dignidad de los participantes
   D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. Responda (f) o (v) Según corresponda

   A. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. V Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   C. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   D. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   E. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

4. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   E. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   F. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   G. Dignidad de los participantes
   H. Todas las anteriores

5. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. Responda (f) o (v) Según corresponda
   F. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. V Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   H. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   I. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   J. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

PRE Y POST TEST (Plan de saneamiento básico)

Pre test

NOMBRE: Luis Canos Cardenas FECHA: 26/08/2024

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   A. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   B. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   C. Dignidad de los participantes
   D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. Responda (f) o (v) Según corresponda

   A. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. V Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   C. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   D. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   E. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

4. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   E. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   F. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   G. Dignidad de los participantes
   H. Todas las anteriores

5. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. Responda (f) o (v) Según corresponda
   F. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. V Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   H. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   I. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   J. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

PRE Y POST TEST (Plan de saneamiento básico)

Pre test

NOMBRE: Madrid Vinces FECHA: 26-8-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   A. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   B. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   C. Dignidad de los participantes
   D. Todas las anteriores

2. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   A. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   B. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   C. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   D. Todas las anteriores

3. Responda (f) o (v) Según corresponda

   A. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. V Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   C. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   D. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   E. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

post test

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

4. ¿La desinfección y limpieza de áreas aparte de ser un aspecto salubre que otra connotación tiene ?

   E. Dar seguridad y tranquilidad de brindar alimentos y espacios seguros
   F. Mostrar una buena imagen de los manipuladores
   G. Dignidad de los participantes
   H. Todas las anteriores

5. ¿Cuál es la finalidad de aplicar el código de colores a las diferentes áreas?
   E. Evitar la contaminación cruzada de espacios
   F. Evitar un riesgo de contaminación biológica
   G. Mantener un adecuado mantenimiento de espacios.
   H. Todas las anteriores

6. Responda (f) o (v) Según corresponda
   F. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   G. V Lavado de manos en medio de cada cambio de actividad en el servicio.
   H. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   I. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   J. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato