ACTA N° 392

FECHA: Bogotá, diciembre 20 de 2024.

HORA: 2:00 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 5.

TEMA: Capacitación PSB Limpieza y desinfección en el servicio de alimentos y áreas comunes.

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 espacios antes, durante y al finalizar el suministro de alimentos, de igual manera se explica la importancia de efectuar un adecuado lavado y desinfección de frutas, verduras y 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 y desinfección de espacios, bodega de alimentos y cocina.

Se hace énfasis con el fin de realizar los procesos de cocción, preparación y servido de alimentos que al realizar cualquier tipo de actividad se debe limpiar la zona a trabajar para así poder empezar la siguiente actividad con total seguridad.

Al realizar el ejemplo, donde se desinfectaron unas manzanas y unas zanahorias, los manipuladores de alimentos se dieron cuenta que por medio de inmersión es mucho mas fácil y

cómodo ejecutar este proceso. Se aclara que después de cada actividad como este ejemplo de desinfección se debe limpiar y desinfectar el área

Al momento de la organización, limpieza y funcionamiento del 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.

En cuanto a la limpieza y desinfección de espacios como pasillos, salones y sala de espera, se debe realizar en momentos donde no haya afluencia de personas, utilizando las medidas preventivas como lo son señales de piso húmedo, distancia prudente, uso racional de agua y detergente y uniforme adecuado.

Se explica claramente como debe realizarse cada proceso de desinfección, empezando por la limpieza, seguido del enjuague, desinfección, enjuague de la desinfección y secado, se aclara también que el uso de hipoclorito de sodio se debe realizar únicamente con este producto, ya que si se mezcla con detergentes se puede llegar a inactivar su propósito.

Se explican cuáles son los pasos adecuados para realizar un correcto lavado de manos donde posteriormente se hace la práctica 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, 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 5	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





PRE Y POST TEST

Plan de saneamiento básico

Pre test

NOMBRE: mariana **FECHA:** 20-Dic-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   A. Desinfectar y enjuagar
   B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

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. ___ limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. ___Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. ___Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. ___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. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   D. Desinfectar y enjuagar
   E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

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
   E. ___ limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   F. ___Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   G. ___Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   H. ___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 Carlos Cardona FECHA: 20 de Diciembre 24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   A. Desinfectar y enjuagar
   B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

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. ___ limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   B. X Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. X Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. ___ 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. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   D. Desinfectar y enjuagar
   E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

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
   E. √ limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   F. √ Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   G. √ Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   H. √ 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: Danitza Bafeo S FECHA: 20-12-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   A. Desinfectar y enjuagar
   B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

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 Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. 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. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   D. Desinfectar y enjuagar
   E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

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
   E. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   F. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   G. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   H. 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: [illegible] FECHA: 20-12-24

SELECCIONE UNA SOLA OPCIÓN COMO RESPUESTA CORRECTA

1. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   A. Desinfectar y enjuagar
   ✗ B. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   C. Limpieza y desinfectar

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 Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   C. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   D. 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. ¿Cuál es el procedimiento para realizar una desinfección adecuada?

   D. Desinfectar y enjuagar
   ✓ E. Limpieza, enjuague, desinfección y enjuague
   F. Limpieza y desinfectar

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
   E. V limpiar y desinfectar áreas antes de iniciar cada servicio de alimentación
   F. V Limpiar antes, durante y después de servicio de suministro de alimentos.
   G. V Limpiar la zona en cada cambio de actividad en zona de preparación
   H. V El área de comedor debe permanecer libre de obstáculos y suciedad y de haberlos deben ser retirados de inmediato

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: capacitacion PSIS limpieza y desinfeccion
2. Lugar o Localidad o Sede:
3. Fecha y hora: 20-12-2024 2:00Pm
4. Nombre responsable: Wilver A Ramirez Lopez
5. Dependencia responsable: Subdireccion para la discapacidad

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	Luis Carlos Cardenas	CC	1007228676	CIAE GS	servicio general	NO APLICA	luiscarlos2505@gmail.com	3104680581	Luis Carlos
2	MARIA NIEVES	CC	52517891	CIAE GS	servicio generales	no aplica			Maria
3	Danisa Rabeo S	C.C	26.176694	CIAE GS	A. cocina	NO aplica	babeotenitas@gmail.com	3228883597	Danisa
4	Isabel Pauo Diaz	CC	50955550	CIAE GS	ACOCHA	POSPIE		3204767785	Isabel Pauo
5									
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 reportada al Proceso Gestión de Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo