ACTA N° 70

FECHA: Bogotá, septiembre 4 de 2024

HORA: 9:30 a.m. - 11:30 am.

LUGAR: Reunión virtual.

TEMA: Socialización del formato "Control y medición de desperdicios de alimentos" y refuerzo en procesos del programa de limpieza y desinfección.

ASISTENTES: Tecnólogo de alimentos, Técnico ambiental, Auxiliares de servicios generales. Manipuladoras de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Introducción y saludo.
2. Desarrollo de la socialización.
    - Limpieza de implementos de aseo
    - Preparación de soluciones desinfectantes
    - Manejo de productos de aseo
    - Frecuencia de eliminación de residuos sólidos
    - Actualización del formato de Control y medición de desperdicios de alimentos
    - Estrategias para la medición de desperdicios a diario
3. Solución de dudas y finalización de la socialización.

DESARROLLO:

1. Para dar inicio a la socialización el Tecnólogo de alimentos Juan Felipe Pinzón y el Técnico ambiental Sebastian Rangel convocan a los Auxiliares de servicios generales Andrés Duque y Dora Pinzón y a las Manipuladoras de alimentos Aneth Rojas y Nisdey Ochoa a una reunión virtual, agradeciendo su asistencia e indicando la temática de la charla.

2. Posterior a la introducción y el saludo se da paso a la socialización de acuerdo al siguiente esquema:

    - Para comenzar, se consulta a los asistentes sobre la diferencia entre limpieza y desinfección, obteniendo respuestas correctas. Además, se resalta la importancia de lavar y desinfectar diariamente los implementos de aseo como traperos, escobas, recogedores, trapos y guantes, utilizando jabón detergente para la limpieza e hipoclorito de sodio para la desinfección. Asimismo, se indica que, una vez finalizados estos procesos, es necesario dejar secar al aire libre los implementos de aseo para evitar el crecimiento de microorganismos y la generación de malos olores. También se sugiere a los Auxiliares de Servicios Generales mejorar el proceso de barrido de las áreas en general y escurrir adecuadamente los traperos, para evitar que el piso permanezca húmedo durante varios minutos. Esto permitirá optimizar el tiempo de las actividades y garantizar un entorno más seguro.

Powered by CamScanner

- Posteriormente se indaga a los asistentes si conocen las diluciones del hipoclorito para áreas, superficies y alimentos, identificando algunas falencias en sus respuestas, con lo cual se hace necesario reforzar este proceso, mediante actividades teórico-prácticas y adicionalmente se propone la búsqueda de estrategias para facilitar la preparación del hipoclorito, especialmente orientadas a los Auxiliares de servicios generales.
- A continuación, se informa a los asistentes que, en caso de necesitar productos químicos para tareas de limpieza, es imprescindible que consulten previamente con los responsables designados, es decir, el Tecnólogo de alimentos o el Técnico ambiental. Esto con el fin de garantizar que los productos sean manipulados adecuadamente y también asegura que se utilicen las cantidades y concentraciones correctas.
- En cuanto a la eliminación de residuos sólidos no aprovechables, se establece la necesidad de llevar a cabo esta actividad los días martes y jueves, con el fin de evitar la acumulación de basura. Además, se debe realizar la limpieza del cuarto de almacenamiento de residuos posterior a la eliminación, garantizando así un ambiente higiénico y seguro. Se menciona la importancia del trabajo en equipo para desarrollar esta y otras actividades según sea necesario, promoviendo un ambiente de buen trato y respeto entre compañeros, con el fin de mejorar la eficiencia en el cumplimiento de sus labores.
- Por otro lado, se enseña la actualización del Formato de Control y medición de desperdicios de alimentos, se indica que se debe llevar un control de residuos de alimentos en tres etapas que son: en el prealistamiento una vez se recibe el pedido para el almacenamiento, en el prealistamiento durante la preparación de alimentos del día y en el descomide por parte de los PCD.
- Posteriormente se proponen algunas estrategias para el control de dichos desperdicios, que consisten en utilizar una caneca debidamente rotulada para la medición de estos residuos al final de cada día y de esta forma se facilite este proceso.

3. Para finalizar se solucionan las dudas por parte de los asistentes y se mencionan los compromisos que quedan para ejecutar y mejorar las actividades tratadas durante la socialización.

Compromisos:

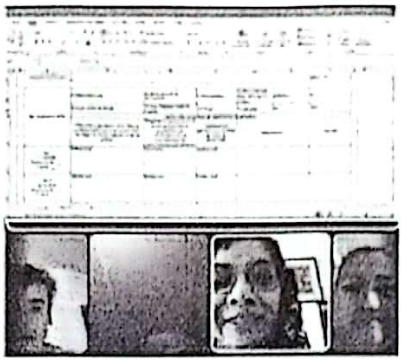
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Realizar el proceso adecuado de limpieza y desinfección de los elementos de aseo, implementar estrategias para preparación de desinfectantes y para el control de desperdicios de alimentos.	Asistentes de la capacitación.	Permanente.

CONVOCATORIA. No aplica.

Powered by CamScanner







En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Aneth Rojas Torres	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Nisdey Ochoa Ochoa	Manipuladora de alimentos	CIAE Grupo 1	
Dora Patricia Pinzón	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Andrés Ricaurte Duque Saavedra	Auxiliar de servicios generales	CIAE Grupo 1	
Sebastian Rangel López	Técnico ambiental	CIAE Grupo 1	
Juan Felipe Pinzón Sarabia	Tecnólogo de alimentos	CIAE Grupo 1	

Anexos: Sin anexos.

Elaboró: Juan Felipe Pinzón Sarabia – Sebastian Rangel López

Powered by CamScanner