ACTA N° 1

FECHA: Bogotá, 07/06/2025

HORA: 17: 30

LUGAR: J.I Emma y Antonio

TEMA: Desinfección por aspersión

ASISTENTES: Talento Humano

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida
2. Socialización del componente
3. Conclusiones

DESARROLLO:

1. BIENVENIDA

Siendo las 17: 30 la profesional de atención a la primera infancia Engie Marcela Fagua, convocan a la socialización de desinfección por aspersión del área de nutrición a fin de explicar y establecer los lineamientos para la correcta implementación de la desinfección por aspersión en el área de nutrición, con el fin de mantener altos estándares de higiene, prevenir la contaminación y garantizar la seguridad de los niños.

2. SOCIALIZACIÓN

Comenzó la reunión destacando la importancia de mantener el área de nutrición completamente limpia y libre de patógenos para asegurar un entorno seguro y saludable para los niños; la desinfección por aspersión es una técnica efectiva para garantizar que todas las superficies sean desinfectadas de manera uniforme y en profundidad.

 Proceso de desinfección por aspersión:

- Selección del desinfectante: Es crucial elegir un desinfectante adecuado y aprobado para el uso en áreas de alimentos. Este debe ser seguro para los niños, de preferencia sin productos químicos agresivos que puedan causar reacciones alérgicas.
- Preparación del área: Antes de aplicar cualquier desinfectante, el área debe ser despejada de alimentos y utensilios, asegurándose de que no haya residuos que puedan interferir con la efectividad del proceso de limpieza.
- Método de aplicación: La desinfección por aspersión debe realizarse utilizando un equipo adecuado, como un rociador manual o automático, para cubrir de manera uniforme todas las superficies del área de nutrición. Es importante rociar desde una distancia apropiada y asegurarse de que no haya exceso de producto que pueda quedar en las superficies.
- Tiempo de acción: Después de aplicar el desinfectante, se debe dejar actuar durante el tiempo recomendado por el fabricante para asegurar que sea efectivo en la eliminación de gérmenes y bacterias.

-
- **PRECAUCIONES DURANTE LA DESINFECCIÓN POR ASPERSIÓN:**

- Ventilación adecuada: Se debe asegurar que el área esté bien ventilada durante y después de la aplicación del desinfectante, para evitar la inhalación de vapores.
- Seguridad del personal: El personal debe utilizar equipos de protección personal (EPP) adecuados, como guantes y mascarillas, para evitar el contacto directo con productos químicos y para proteger su salud.
- Evitar la contaminación de alimentos y utensilios: Durante el proceso, se debe garantizar que los alimentos y utensilios no se vean expuestos al desinfectante para evitar la contaminación.
- Verificación de la efectividad: Después de la desinfección, se debe revisar que las superficies estén completamente secas y sin residuos del producto utilizado.

- **FRECUENCIA Y PROGRAMACIÓN DE LA DESINFECCIÓN:**

- La desinfección por aspersión debe realizarse al menos una vez al día, preferentemente al final de cada jornada de trabajo, para asegurar que el área de nutrición esté completamente desinfectada para el siguiente día.

- Además, se debe realizar una limpieza adicional en caso de derrames de alimentos o situaciones específicas que puedan generar un mayor riesgo de contaminación.

3. CONCLUSIONES

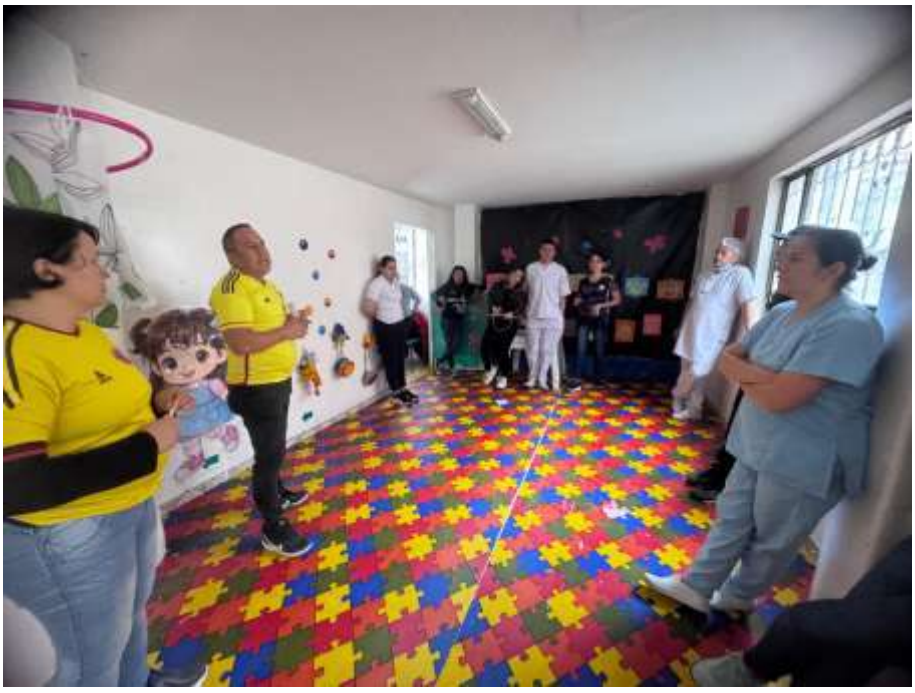
La desinfección por aspersión es una herramienta valiosa para garantizar un ambiente limpio y seguro en el área de nutrición; es crucial que el personal siga los protocolos establecidos, mantenga la seguridad durante el proceso y se asegure de que el área esté completamente limpia antes de la preparación de alimentos para los niños.

CONVOCATORIA:

Se propone una nueva reunión para el día de reintegro de nuevo personal.

En constancia de lo anterior firman.

ANEXOS:



Elaboró:

Engie Marcela Fagua Rativa – Profesional de atención en primera infancia.

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 20240185953 - 12/07/2024
Página: 1 de 1

1. Tema: Desinfección - Asepsia 2. Lugar o Localidad o Sede: CIUDAD BOLIVAR - CSL EMMA Y ANTONIO 3. Fecha y hora: 07/06/2023

4. Nombre responsable: 5. Dependencia responsable: EMMA - ANTONIO

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	CARLOS EDUARDO SAENZ VELASQUEZ	C.C	80728309	JI EMMA Y ANTONIO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	CONTRATISTA	JARDINEMMAYANTONIO@GMAIL.COM	3145052214	
2	CRISTOPHER ANDRES CAÑON QUITIAN	CC	1000618164	JI WMMA Y ANTONIO	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	CONTRATISTA	CCANONQUITIAN@GMAIL.COM	3205483182	
3	XIOMARA VANESA PENNA MOREA	C.C	1020761890	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	IDALIDMOREA.08@GMAIL.COM	3112555000	
4	CHRISTIAN CASTRILLON CORREA	C.C	1024508102	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	CAICEDO030@GMAIL.COM	3125019406	
5	LUISA FERNÁNDA BLANDON CORREA	CC	1033725264	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	luisablandon90@hotmail.es	3102907297	
6	LEIDY MILENA DÍAZ ÁLVAREZ	C.C	1013624999	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	lemidial@hotmail.com	3142990150	
7	YURI CAROLINA LÓPEZ PÉREZ	CC	1012375493	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	carolina01_08@hotmail.com	3124448681	
8	ISABEL CRISTINA ROJAS CÉSPEDES	CC	65707607	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	Juanse0715@gmail.com	3115459691	
9	ENGIE MARCELA FAGUA RATIVA	cc	1024517881	JIEMMAY ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	Marcela.fagua@gmail.com	3195894775	
10	LUZ MARINA LEAL ESTUPIÑÁN	CC	65749166	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	luzmalees@hotmail.com	3206129178	
11	ADRIANA PATRICIA BUITRAGO GONZÁLEZ	CC	23653273	JI EMMA Y ANTONIO	PROFESIONAL DE ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	akanab26@hotmail.com	3156068333	
12	JASBLEIDY BARRERA MANÍOS	CC	1023891951	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	jasbleidy815@gmail.com	3209506129	
13	NOHEMI AYALA PARADA	CC	53140172	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR EN ATENCIÓN A LA PRIMERA INFANCIA	CONTRATISTA	NAYALAUT@GMAIL.COM	3163345660	
14	BRAYAN DANIEL GONZÁLEZ CUADROS	C.C	1000729592	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	brayanda0522@gmail.com	3015054059	
15	NIDIA PATRICIA MARTÍNEZ ROCHA	CC	52709120	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Paticoro.79@gmail.com	3124705782	
16	WILSON YERI PACHECO CONTRERAS	CC	79734513	JI EMMA Y ANTONIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS	CONTRATISTA	Clubwilpa@hotmail.com	3114700505	
17	LIDIA JANID BEJARANO PINZON	CC	1024473333	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Janidbejarono@gmail.com	3213756039	
18	NICOLAS STIVEN BELTRAN BARBOSA	CC	52709120	JI Emma Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	Nicolasstivenbeltranbarbos@gmail.com	3244801789	
19	CARMENZA BALLEN PINZON	cc	53177224	JI EMMA Y ANTONIO	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	carmenza2128@hotmail.com	3102501049	
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS, en 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

Powered by CamScanner