**ACTA N°**

FECHA: 22 de agosto de 2022

HORA: 2:15 P.M.

LUGAR: Comedor pequeño Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos.

TEMA: Programa de limpieza y desinfección (primera parte)

ASISTENTES: Ver listado de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y Bienvenida
2. Presentación del tema y los objetivos
3. Lectura de definiciones
4. Presentación de diapositivas
5. Evaluación
6. Cierre.

DESARROLLO:

Se inicia la capacitación a todo el talento humano, siendo las 2:15 P.M. del día 22 de agosto de 2022.

La temática se desarrolla a través de una presentación en PowerPoint y una lectura dirigida.

Primeramente, se da saludos y bienvenida a los participantes por parte de la profesional en Nutrición, luego se presenta el objetivo general y la finalidad del programa de limpieza y desinfección.

A continuación, se procede a hacer lectura por parte de cada uno de los participantes, de las definiciones de los siguientes términos.

- Agentes desinfectantes: son aquellos productos y/o elementos, que destruyen los microorganismos y pueden ser de dos tipos: físicos y químicos. Entre los físicos se encuentran las radiaciones, temperatura y vapor; entre los químicos se encuentra: el hipoclorito, yodo, etc.

- Amonio cuaternario: los compuestos de amonio cuaternario son habitualmente utilizados como desinfectantes en medicina humana, en ganadería y en la industria alimentaria, con baja toxicidad y excelente eficacia frente a gérmenes.

- Bacteria microorganismo unicelular sin núcleo diferenciado, algunas de cuyas especies descomponen la materia orgánica, mientras que otras producen enfermedades. son organismos vivos invisibles al ojo humano, algunas de ellas pueden causar intoxicaciones alimentarías cuando se permite su multiplicación y crecimiento incontrolado (proliferación).

- Biguanidas poliméricas: agentes desinfectantes que tienen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el uso continuo del mismo desinfectante, lo cual le confiere a este producto una alta eficacia bactericida, aún en presencia de residuos orgánicos y aguas duras. Este producto también tiene actividad esporicida, sobre varias cepas de bacilos formadores de esporas tales como: subtilis, cereus, megaterium, lichenformis y pumilus.

- Brote: la presencia de cualquier proceso relevante de intoxicación aguda colectiva, imputable a causa accidental, manipulación o consumo.

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

- Cloro y sus derivados: es un elemento esencial para muchas formas de vida. En la naturaleza no se encuentra en estado puro ya que reacciona con rapidez con muchos elementos y compuestos químicos, por esta razón se encuentra formando parte de cloruros (especialmente en forma de cloruro), cloritos y cloratos, en las minas de sal y disuelto en el agua de mar. El cloro es una sustancia importante para la purificación del agua (como en plantas de tratamiento de agua) y en desinfectantes.

- Contaminación: es la alteración del medio ambiente por sustancias o formas de energía generadas por la actividad humana o de la naturaleza, en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir con el bienestar y la salud de las personas, atentar contra la flora y/o la fauna, degradar la calidad del medio ambiente o afectar los recursos de la Nación o de los particulares.

- Contaminación cruzada: es el proceso por el cual los microorganismos de un área son trasladados, generalmente por un manipulador alimentario, a otra área antes limpia, de manera que estos microorganismos pueden contaminar alimentos, superficies o ambientes.

- Contaminación física: consiste en la incorporación de cuerpos extraños al alimento durante el almacenamiento, la elaboración o la cocción. (Papel, vidrio, metal, madera entre otros)

- Contaminación química: puede ser ocasionada por mezcla con sustancias químicas como: jabones, desinfectantes, combustibles, perfumes, esmalte de uñas, insecticidas y otras.

- Contaminación biológica: es la presencia de microorganismos en el alimento, causando descomposición, enmohecimiento, daño, deterioro y fermentación; es ocasionada por animales (insectos, roedores, etc.) y manipuladores con deficiente estado de salud o aplicación incorrecta de BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

- Desinfección: es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

- Desinfectante: agente químico que disminuye la carga microbiana.

- Detergente: sustancia que facilita la separación de materias extrañas presentes en superficies sólidas, cuando se emplea en un disolvente (usualmente agua) en una operación de lavado, sin causar abrasión o corrosión.

- Enjuague: es el proceso mediante el cual se retira con agua limpia los detergentes, agentes químicos y otros productos usados en las operaciones de higienización.

Higienización: es la actividad que relaciona la limpieza y desinfección, conduce a la reducción o eliminación de microorganismos en superficies, equipos, utensilios y de cualquier otro elemento que pueda estar en contacto con los alimentos.

- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA): síndrome originado por la ingestión de alimentos o agua, que contengan agentes etiológicos en cantidades tales que afecten la salud del consumidor a nivel individual o grupos de población.

Infección: es la invasión de un anfitrión por un microorganismo patógeno, su multiplicación en los tejidos y la reacción del anfitrión a su presencia y a la de sus posibles toxinas. Las infecciones pueden deberse a bacterias, hongos, virus, protozoos o priones. Las infecciones pueden ser además locales o sistémicas.

• Limpieza: es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

Terminada la lectura de definiciones y la retroalimentación de cada una, se desarrollan los siguientes ítems, por medio de una presentación de PowerPoint:

Métodos de higienización y Actividades para la limpieza y desinfección,

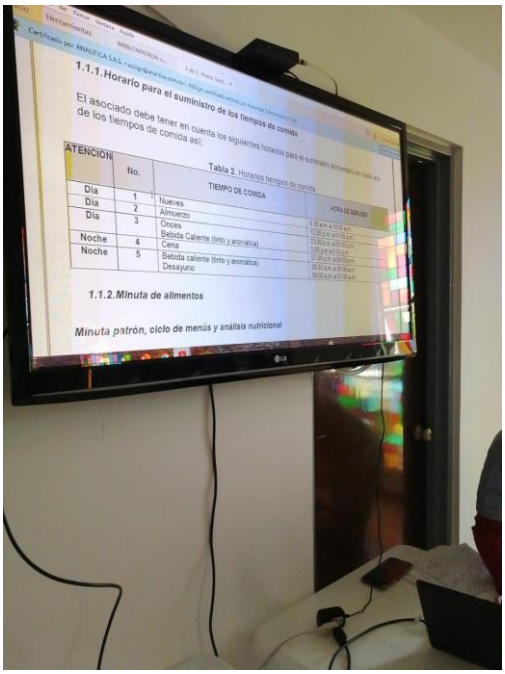
Finalizada la exposición de toda la temática, se abre espacio para aclarar las dudas y responder preguntas, se resume lo expuesto resaltando la importancia de la aplicación, por parte de todas las personas vinculadas a la unidad operativa Cuidado Transitorio Antonia Santos, de las BPM y actividades de higienización descritas en el programa para minimizar riesgos de adquirir y transmitir enfermedades originadas por microorganismos.

Se realiza evaluación escrita y se da por terminada la actividad, siendo las 4:00 P.M.

| FECHA: JULIO 15 DE 2022 | NOMBRE DE LA ACTIVIDAD: SOCIALIZACIÓN CICLO DE MINUTAS Y MINUTA PATRON | RESPONSABLE: Rocío Campo Yániz |
|---|---|---|










| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C<br>SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

Tema: Programa de limpieza y desinfeccion Primera Parte Lugar: C.C.T Antonia Santos Fecha y hora: 22-08-2022

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria De los Angeles Santa | 1023876562 | CCT Antonia Santos | Auxiliar Enfermeria | maria.violes 88 @gmail.com | 3229063902 | |
| 2 | martha Tcatino | 1022404977 | C.C.T Antonia Santos | Facilitadora | — | — | |
| 3 | Lina Albino Morales | 1012453500 | CCT Antonia Santos | Facilitadora | moralesalbinolina @gmail.com | 3209661733 | |
| 4 | Marisela Rivera Peal | 52457738 | CCT Antonia Santos | Aux Coane | — | 3201164321 | |
| 5 | Mailany Hernandez H | 52'133.223 | CCT Antonia Santos | Aux cocina | — o — | 31387765 98 | Mailany H |
| 6 | Martha Salcedo | 52830332 | CCT Antonia Santos | Aux caina | — | 3208963569 | Martha S |
| 7 | Mary S. Peralta | 53153744 | CCT Antonia Santa | Aux cocina | — | 3154141463 | |
| 8 | Nubia P | 52037092 | CCT Antonia Santos | Gral | —o— | 3173216117 | |
| 9 | Franco Fajardo | 1022947476 | C.C.T Antonio santos | Seguridad | — o — | 3143032942 | Franco Fajardo |
| 10 | Boris Pacheco G | 72012513 | CCT Antonia Santos | Piscologo | — o — | 3008283472 | |

**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.

| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL | PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL<br>FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA | Código: FOR-GD-023<br>Versión: 0<br>Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020<br>Página: 1 de 2 |
|---|---|---|

Tema: Programa de limpieza y desinfección Primera Parte

Lugar: C.C.T Antonia Santos

Fecha y hora: 22-08-2022

| Ítem | Nombres y Apellidos | Documento de identidad | Entidad o Dependencia | Rol / Cargo | Correo electrónico | Teléfono y Ext. / Celular | Firma |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 11 | Carlota Romero | 65740?? | 65740?? | Usuaria | — | 314404 | |
| 12 | Yesenia Rubio Real | 52466849 | CDI Restrepo Santos | Trabajadora Social | — | 3114580060 | Yesenia R |
| 13 | Yareth Montenegro Vargas | 52479701 | C.C.T Antonia Santos | Recepcionista | — | 3115565038 | |
| 14 | Rocio Campo | 32828565 | C.C.T Antonia Santos | Nutricionista | — | 3006158604 | |

**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.