

**ACTA No 002 CENTRO COMUNIDAD DE  
CUIDADO HOGAR NUESTRA SEÑORA LA  
MACARENA - 2023**

**FECHA:** Chía, diciembre 04 de 2023.

**HORA:** 1:00 p.m. – 1:30 p.m.

**LUGAR:** COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NUESTRA SEÑORA DE LA  
MACARENA

**TEMA:** Componente de ambientes adecuados y seguros. Subcomponente de  
dotación y elementos de protección personal

**ASISTENTES:**

Yuleidys Navaja Aguas Nutricionista

Ana Paulina Forero Coordinadora

**ORDEN DEL DÍA:**

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

DESARROLLO:

1. **Objetivo de la actividad:** Realizar entrega de EPP según lo estipulado en el anexo técnico tabla 32. Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía, como guantes, gorros, tapabocas.
2. **Introducción de la actividad:** El asociado debe garantizar la entrega de dotación para el personal manipulador de alimentos según lo estipulado en el anexo técnico:

**Tabla 32.** Dotación mínima para el personal manipulador de alimentos y técnico en gastronomía.

ELEMENTO	CARACTERÍSTICA	CANTIDAD	TIPO DE BIEN
Uniforme: Camisa y pantalón	Material: Tela, color claro con cierres o cremalleras y/o broches, sin botones y sin bolsillos.	2 unidades por manipulador de alimentos y técnico en gastronomía cada seis meses.	CONSUMIBLE
Calzado	Cerrado, sin cordones, de material resistente, antideslizante, impermeable y de tacón bajo. No se permitirán zapatos tipo Crocs que presenten orificios.		
Botas	Cerrado, impermeable, antideslizante y de tacón bajo para las actividades de limpieza y desinfección de las áreas		
Peto	Material impermeable liviano, color claro		
Tapabocas desechables	De material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas). Caja por 100 unidades	2 unidad por mes	CONSUMIBLE
Guantes	En material impermeable de calibre y color según la actividad a realizar y según el PS, exclusivos para su actividad.	2 unidad por mes	CONSUMIBLE
Gorros desechables	Caja por 100 unidades	2 unidad por mes	CONSUMIBLE

Para el personal de cocina la dotación de uniforme debe ser de color claro (blanco o colores pasteles) (excepto escala de grises),

**3. Actividad a desarrollar:**

Teniendo en cuenta el anexo técnico ambientes adecuados y seguros, numeral 1.5.10 dotación del personal manipulador de alimentos, técnico en gastronomía y de servicios generales, tabla 32 dotación mínima para el personal de alimentos y técnico en gastronomía, los elementos de dotación como uniforme, calzado y peto se entregan

con una periodicidad semestral. Para este mes no corresponde entrega de dotación completa.

Se hace entrega de elementos de protección personal según lo establecido en el anexo técnico.

ELEMENTO	CARACTERISTICA	CANTIDAD	TIPO DE BIEN
Guantes	De material desechable de único uso (adicional mantener cubierta barba, bigote y patillas).Caja por 100 Unidades.	22 unidades por mes	Consumible
Tapabocas Desechables	Caja por 100 unidades	22 unidades por mes	Consumible
Gorros desechables	Caja por 100 unidades	22 unidades por mes	Consumible


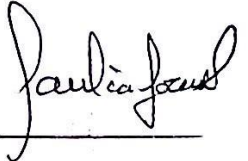
**4. Materiales:** Caja de guantes, gorros, tapabocas desechables.

#### 5. Compromiso

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Utilizar adecuadamente la dotación entregada y mantenerla en perfecta limpieza.	Personal servicio de alimentos.	Todos los días.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para enero de 2024.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Yuleidys Navaja	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nuestra Señora de la Macarena	
Ana Paulina Forero V	Coordinadora	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nuestra Señora de la Macarena	

Anexos: Registro Fotográfico y Planilla de asistencia

Elaboró: Yuleidys Navaja - Nutricionista



SECRETARÍA DE SALUD  
FORN SATO PLATELA DE ASISTENCIA

Forma: F03-00-02  
Página: 1  
Fecha: 04/12/2023 - 14:00:00  
Página: 1 de 1

1. Tipo: Entrega de EPP      2. Lugar: Hogar Melcazona      3. Fecha y hora: 04/12/2023 1:00 pm

4. No. de lista	1. Nombre y Apellido	6. Documento de Identificación	7. Dato de Identificación	8. Ed. / Cargo	9. Puesto / Categoría	10. Cuenta de correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Argelia Hernández	1007035324	H. C. de Higiene	S-6	planta	—	3227156803	AS
2	Jedys Pérez	106563-1440	H. C. de Higiene	S-6	planta	—	—	Jedys P.
3	Aracelia Hernández	35416-999	H. N. de Higiene	Gastroenterología	Asistente	—	3257016971	Aracelia H. Hernández
4	Marime Beltrán	1020897983	H. C. de Higiene	S-6	Planta	—	—	Marime
5	Diana Yareth Cordero	25198950	H. C. de Higiene	S-6	planta	—	370868911	Yareth
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, serán para su uso en un sistema de información y de la SEMSA no se divulgará información alguna en perjuicio de terceros a la que regirán las leyes de los estados y federales que rigen el tratamiento de datos personales con la Ley 1384 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.

Anexos: Registro fotográfico y planilla de asistencia 04-12-2023

