ACTA N° 379

FECHA: Bogotá, 14 de marzo de 2022

HORA: 4:00 p.m.

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

TEMA: Capacitaciones que se lleven a cabo con este temas de COVID-19 para el servicio de Alimentos

ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

INTRODUCCIÓN:Dado que el Gobierno Nacional ha modificado las medidas de aislamiento preventivo, síntomas y toma de muestras diagnósticas en esta capacitación se da a conocer las últimas actualizaciones frente a las medidad para contener la propagación del SARS CoV 19 en lugares de trabajo y disposiciones para la toma de muestras diagnósticas. DESINFECCIÓN PREVENTIVA CUANDO HAY PRESENCIA DE SÍNTOMAS O CASOS POSITIVOS O SOSPECHOSOS PARA COVID 19.

DESARROLLO:De acuerdo a la circular 000004 de 2022 de la Secretaria de Salud dirigida a empleadores y trabajadores dependientes, independientes y contratistas entre otros y la circular 00000003 de 2022, y la Resolución 135 de 2022 de las cuales la que tiene pertinencia para el servicio es la 00000004 de 2022 la cual establece RECOMENDACIONES PARA LA PROTECCIÓN LABORAL DURANTE EL CUARTO PICO DE LA PANDEMiÁ POR'SARS-CoV-2 (COVID-19) y esta dirigida a EMPLEADORES Y TRABAJADORES DEPENDIENTES, INDEPENDIENTES Y CONTRATISTAS, INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE

SALUD Y TALENTO HUMANO EN SALUD. De estas recomendaciones se aplicarán el aislamiento preventivo, que en esta ocasion para las personas mayores atendidas en aislamiento y que implica consumo de alimentos en habitacion osea dietas para llevar que debe salir con del servicio de alimentos con menaje marcado (plato, pocillo, vaso, cuchara, plato llano, plato hondo, bandeja), lavado y desinfección aparte y/o al final. Pasado los 7 dias de aislamiento se evalua si aún hay sintomas que representen riesgo de contagio para terceros, si no es así se debe retornar a la dínamica conjunta de servido y lavado de menaje.



MATERIALES: Computador, hoja, esfero, internet.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimineto de lo expuesto en tal caso se presente	AUXILAIRES DE ALIMENTOS	De inmediato

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

Tema: Capacitación mensual "PROTOCOLO COVID – 19 desinfección preventiva"

Lugar: Comunidad de cuidado Tierra de Sol

Fecha y hora: 14/03/2022 4:00 pm

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Mario Poveda	1019015392	Comunidad Tierra de Sol	Técnico	cpsoviedo@gmail.com	3054000205	
2	Martha López	51801147	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3138305855	
3	Astrid Carreño	1065847339	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3186976256	
4	Diana Chinchilla	1030529766	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3194981953	
5	Danilsa Baloco	2617694	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3228983587	
6	Johana Alvarado	53098290	Comunidad Tierra de Sol	Nutricionista	cpsoviedo@gmail.com	3005606391	
7	Isabel Tano	50955550	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3204767785	

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.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el el próximo mes

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Mario Poveda	Gastrónomo	Comunidad Tierra de Sol	
Martha López	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Astrid Carreño	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Chinchilla	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Danilsa Baloco	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Johana Alvarado	Nutricionista	Comunidad Tierra de Sol	
Isabel Tano	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	

Anexos: pre y post test cuando aplique.

Elaboró: Johana Alvarado Villamizar.

		RESPUESTA											
		Mario Poveda		Isabel Tano		Martha Lopez		Astrid Carreño		Diana Chinchilla		Danilsa Baloco	
		F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
TEMA	PREGUNTA												
PLAN DE SANEAMIENTO BASICO.	PRE TEST												
	las frutas y verduras se deben lavar y desinfetar		X		X		X		X		X		X
	Las frutas y verduras se desinfectan con cualquier producto.	X		X		X		X		X		X	
	POS TEST												
	las frutas se lavan previo a su uso bajo rochorro de agua o por inmersion		X		X		X		X		X		X
	las frutas y hortalizas se desinfectan con hipoclorito de sodio		X		X		X		X		X		X
	el hipoclorito de sodio es la misma lejia o clorox	X			X		X	X		X		X	
	el proceso de desinfección es igual para frutas, hortalizas y productos empacados	X		X		X		X		X		X	
BPM. Aceptacion y rechazo de alimentos	PRE TEST												
	se debe recibir todos los alimentos traidos por el proveedor sin importar su concición.	X		X		X		X		X		X	
	Existe un momento importante dentro del proceso de recepción de alimentos de toma de desiciones con criterios establecidos.		X		X		X		X		X		X
	El personal maipulador de alimentos debe contar con capacitación en higiene y manipulacion de alimentos para poder evaluar las condiciones adecuadas de los alimentos.		X		X		X		X		X		X
	Es necesario conocer las características naturales de los alimentos que se manipulan en el servicio.		X		X		X		X		X		X
	POS TEST												
	Cualquier producto cuya fecha de vencimiento sea menor a 7 dias se rechaza.		X	X			X		X		X		X
	Cualquier porducto cuyo empaque original este roto, abierto o vencido se rechaza.		X		X		X		X		X		X
	Cualquier producto cuya estructura este dañada ya sea por presión o por deterioro se rechaza.		X		X		X		X		X		X
	Productos lácteos y carnicos que lleguen por encima de 6 º C se rechazan.		X		X		X		X		X		X
INSTRUCTIVO: RECIBO DE ALIMENTOS. Inspección.	PRE TEST												
	Existe un documento que se llama instructivo de recibo de alimentos para la unidad operativa.		X		X		X		X		X		X
	Existe un formato que se debe diligenciar al recibir los alimentos		X		X		X		X		X		X
	POS TEST												
	El formato de recepción de alimentos hace seguimiento a la cadena de frio a través de la toma de temperaturas de lacteos, derivados lácteos y productos cárnicos.		X		X		X		X		X		X
	El formatao tiene un apartado que evalua las condiciones del producto como el color, olor y aspecto.		X		X		X		X		X		X
	En el formato de recepción de alimentos se hace registro de los produtos aceptados y de los rechazos así como de la razón.		X		X		X		X		X		X
	El proceso de aceptación o rechazo de productos de bede realizar durante la recepción de alimentos no despues de aceptado.		X		X		X		X		X		X
ACTUALIZACION COVID 19	PRE TEST												
	ES CIERTO QUE HAN CAMBIADO LAS DISPOSICIONES PARA EL AISLAMIENTO POR PRESENCIA DE COVID 19		X		X		X		X		X		X
	ES CIERTO QUE ANTE CUALQUIER SINTOMA LA PERSONA DEBE SER AISLADA		X		X		X		X		X		X
	PARA QUE LA PERSONA MAYOR SE REINTEGRE A LA VIDA EN COMUNIDAD ES NECESARIO QUE TRAIGA UN RESULTADO DIAGNÓSTICO NEGATIVO PARA COVID 19	X		X		X		X		X		X	
	POS TEST												
	TIENE SINTOMAS DE FIEBRE, MALESTAR GENERAL, TOS, RINORREA, PASA A ASILAMIENTO PREVENTIVO CON ATENCIÓN EN HABITACIÓN.		X		X		X		X		X		X
	PARTICIPANTES QUE ESTEN EN AISLAMIENTO PREVENTIVO POR REINGRESO DE ESTANCIA HOSPITALARIA COMERAN EN HABITACIÓN CON MENAJE Y BANDEJA MARCADA.		X		X		X		X		X		X
	ES CIERTO QUE SI NO TIENE SIINTOMAS Y EN LA PRUEBA DIAGNÓSTICA LE SALIO NEGATIVA PUEDE Y DEBE RETORNAR A VIDA EN COMUNIDAD		X		X		X		X		X		X
	EL MENAJE DE PARTICIPANTES AISLADOS O CON SÍNTOMAS O CON PRUEBA POSITIVA PARA COVID DEBE SER LAVADO Y DESINFECTADO APARTE Y DE ULTIMAS.		X		X		X		X		X		X