ACTA N° 552

FECHA: Bogotá, 23 de junio de 2022

HORA: 1:00 p.m

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

TEMA: Capacitación del Plan de Saneamiento mensual: rotación de limpieza y desinfección diaria y limpieza y desinfección de choque.

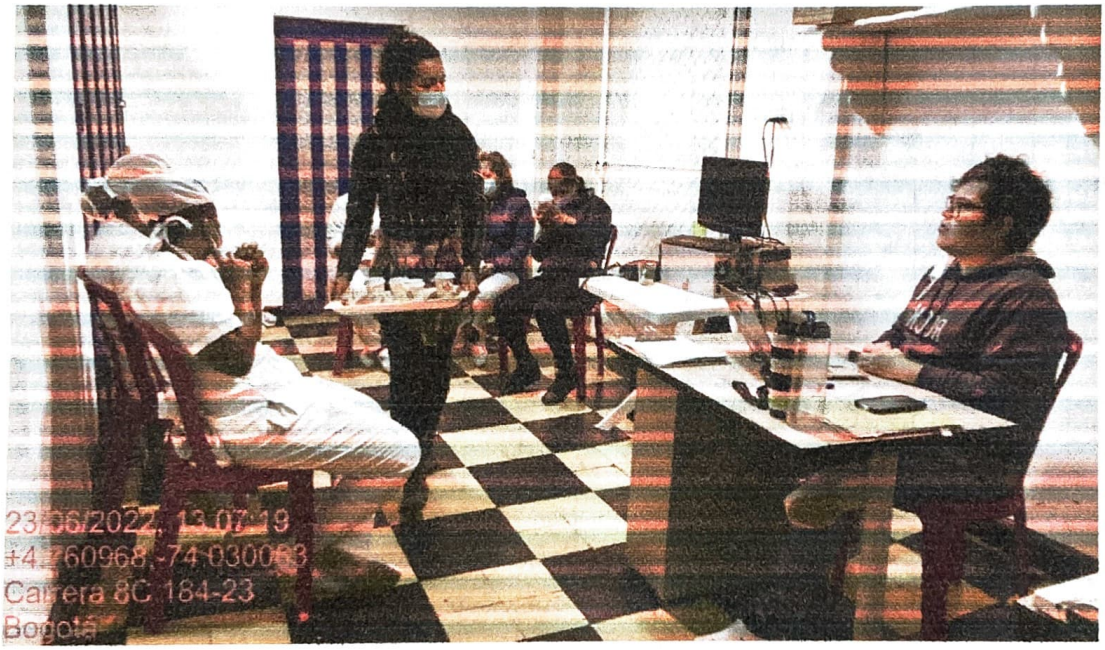
ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

INTRODUCCIÓN:Dando cumpliento a la obligacion 18.2 se adjunta evidecia y realiza capacitación del Plan de Saneamiento mensual en (Formato de Acta FOR-GD-002 esta debe contar con: objetivo, introducción, desarrollo del tema, materiales a utiliza y firmar original de los profesionales quienes realizan la actividad, Planilla de Asistencia FOR-GD-023 y Registro Fotográfico por cada sección con el marca de agua (la cual debe contener fecha, hora y lugar), Pretest y Post tes que se aplica en cada sección. En este mes se programo el item de desinfección de choque.

DESARROLLO:Para garantizar que en la unidad operativa CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO Tierra del sol se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa. La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos. El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos. En el Plan de Saneamiento establecido para la unidad operativa se describe el procedimiento para la realización de esta actividad y este alimenta la actualización para el protocolo de limpieza y desinfección de frutas y verduras que debe encontrarse aparte solo para el servicio de alimentos. En esta ocasion se enfoca la

capacitación se centra en el proceso de desinfección de choque, procedimiento realizado cada seis meses o a necesidad según si existen factores de riesgo en el momento que requieran una desinfección más fuerte. La desinfección de choque consiste en realizar el mismo procedimiento de desinfección pero con el doble de la cantidad de hipoclorito usada habitualmente para las zonas y superficies del servicio de alimentos. Esta desinfección de choque no aplica para desinfectar frutas y verduras ni empaques de alimentos. En cuanto a los tiempos de exposición se conservan los mismos para casa zona. Esta desinfección se realiza en momentos particulares y a necesidad por ejemplo cuando hay presencia de brote por virus respiratorio o virus por gastroenteritis, cuando se identifica estas situaciones se inicia desinfección de choque cada 8 dias para favorecer la no propagación del virus.

MATERIALES: Computador, hoja, esfero, internet.



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimineto de lo expuesto en en el proceso de preparacion de alimentos.	AUXILAIRES DE ALIMENTOS	De inmediato

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	
Meilady Asprilla	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Fanny Bravo	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Paz Mallayes	Auxiliar cocina.	CCC Tierra de Sol	

Anexos: pre y post test cuando aplique.

Elaboró: Johana Alvarado Villamizar.

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: Capacitacion PSB: desinfección [redacted]

Lugar: Comunidad de Cuidado Tierra de Sol

Fecha y hora: 23/ 06/202 1:00 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	
8	Mailady Asprilla	1028009816	Comunidad Tierra de Sol	Auxiliar	cpsoviedo@gmail.com	3204767785	
9	Fanny Bravo	22949679	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.

		RESPUESTA																	
		Mario Poveda		Isabel Tano		Martha Lopez		Astrid Carreño		Diana Chinchilla		Danilsa Baloco		Diana Navaja		Milady Asprilla		Fanny Bravo	
TEMA	PREGUNTA	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
DESINFECCION DE CHOQUE	PRE TEST																		
	la limpieza diaria se realiza al iniciar, durante y al finalizar el turno		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	la desinfección se realiza cada 8 dias	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		
	La desinfección de choque se realiza cada 7 dias y es diferente a la limpieza diaria	1			0		0		0		0		0		0		0		0
	La desinfección de choque se realiza con la misma cantida de agua y desinfectante que la desifección diaria.	1			0		0		0		0		0	1			0	1	
	la desinfección de choque se realiza en todas los sitios, se desocupa cada rincón y cada recipiente.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	la desinfeccion de choque aplica para los equipos refrigeradores y congeladores.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
BPM. Puntos críticos y puntos de control.	PRE TEST																		
	El registro de temperatura de alimentos en la recepción de debe realizar a todos los alimentos sin importar su naturaleza.	1	0		0		0		0	1			0		0		0		0
	El registro de recepción de materia prima se debe realizar acorde a los item del formato entre lote, fecha de vencimiento, temeperatura de refrigeración.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El registro de temperatura de alimentos en la recepción de debe realizar a todos los alimentos sin importar su naturaleza.		0	1			0	1			0		0	1		1		1	
	POS TEST																		
	La toma de temperaturaas de refrigeradores y congeladores se debe realiza tres veces al día.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El registro de temperatura de refrigeradores y congeladores se realiza inmediatamente se realiza la toma en el equipo con el termómetro digital de punzón.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Es correcto registrar la temperatura sin haber realizado en físico la operación de la toma de temperatura.	1	0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Es claro que la toma de temperatura en alimentos y equipos se debe realizar de manera estricta en los momentos que se requiere y hacer su registro.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
INSTRUCTIVO: formato de acompañamiento al servicio de alimentos.	PRE TEST																		
	Existe un documento para realizar seguimiento a la operación del servicio de alimentos.		0		0		0		0		0		0	1		1		1	
	Se evalua el proceso de servido a diario.	1	0		0		0		0		0		0		0		0		0
	POS TEST																		
	El objetivo de realizar seguimiento y acompañamiento al servicio de allimentos es la verificación del cumplimiento de lo dispuesto en anexo técnico.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua las condiciones generales higienico sanitarias de los manipuladores de alimentos.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua las características de materia prima que se utiliza para la preparación de alimentos.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua caracterísiticas estructurales de la zona del comedor.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
ACTUALIZACION COVID 19	PRE TEST																		
	ES CIERTO QUE HAN CAMBIADO LAS DISPOSICIONES PARA EL AISLAMIENTO POR PRESENCIA DE COVID 19		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	ES CIERTO QUE ANTE CUALQUIER SINTOMA LA PERSONA DEBE SER AISLADA	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	UNA PERSONA MAYOR QUE REGRESA DE HOPSITALIZACIÓN DEBE SER AISLADA POR 15 DIAS.	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		
	EN LA SOCIALIZACION SE HACE CLARO QUE SI TLA PERSONA MAYOR TIENE SINTOMAS DE FIEBRE, MALESTAR GENERAL, TOS, RINORREA, PASA A ASILAMIENTO PREVENTIVO POR 7 DIAS..		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	PARTICIPANTES QUE ESTEN EN AISLAMIENTO PREVENTIVO POR REINGRESO DE ESTANCIA HOSPITALARIA COMERAN EN HABITACIÓN CON MENAJE Y BANDEJA MARCADA.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	ES DE ESTRICTO CUMPLIMIENTO EL USO DE TAPABOCA DENTRO DE LA UNIDAD OPERATIVA.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	EL MENAJE DE PARTICIPANTES AISLADOS O CON SÍNTOMAS O CON PRUEBA POSITIVA PARA COVID DEBE SER LAVADO Y DESINFECTADO APARTE Y DE ULTIMAS.		0		0		0		0		0		0		0		0		0