ACTA N° 599

FECHA: Bogotá, 25 de julio de 2022

HORA: 8:15 a.m

LUGAR: COMUNIDAD DE CUIDADO TIERRA DE SOL

TEMA: Capacitación del Plan de Saneamiento mensual: desinfección en recepción de alimentos.

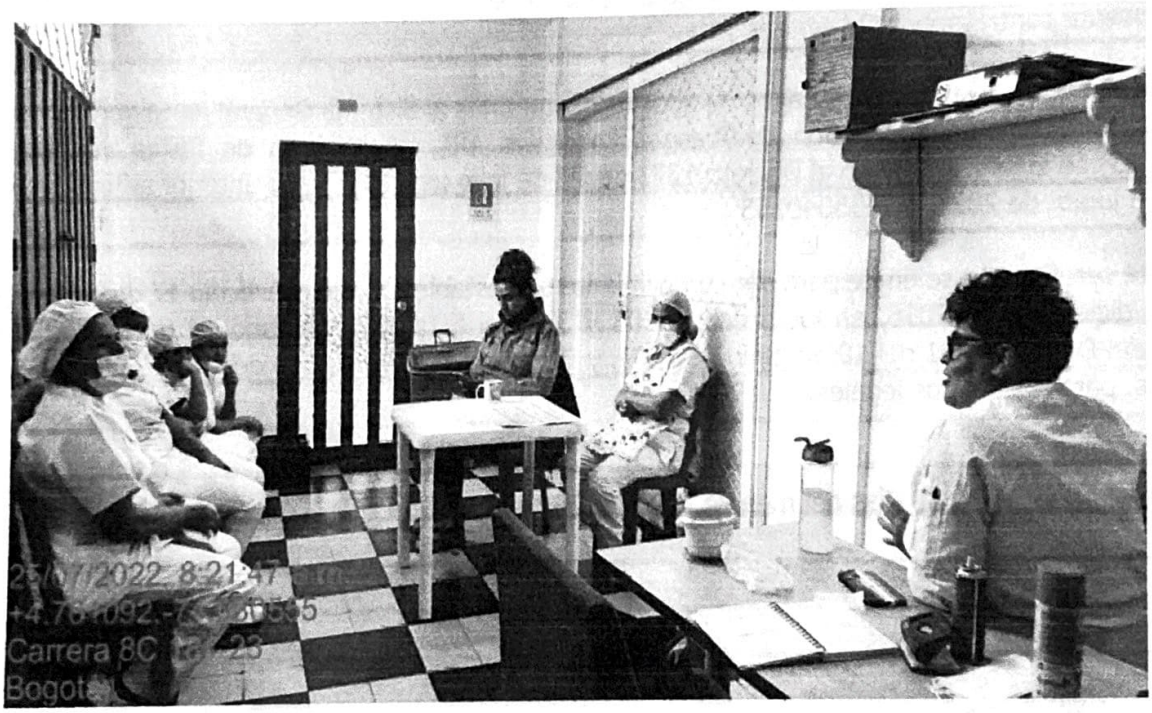
ASISTENTES: Planilla de asistencia. Los asistentes son personas que constituyen parte del grupo reunido.

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 en recepción de alimentos.

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 en el proceso de desinfección en la recepción de alimentos, procedimiento realizado con mayor exigencia durante el periodo de pandemia, no obstante durante la cotidianidad del proceso de recepción hay que tener claro en que momentos en necesario realizar desinfeciión, ya sea de zonas, utensilios o instrumentos. De tal se forma se aclara que es necesario la desinfección del termometro de punzon digital cuando se reciben productos carnicos y lácteos de manera continua durante el mismo lapso de tiempos, que podria suceder. Es clave desinfectar canastillas antes de que el mercado llegue para tenerlas disuestas a iniciar almacenamiento y posterior prealistamiento. Es importante limpiar y desinfectar las dos básculas existentes, ya que en estas se puede recibir carnicos, lacteors, frutas y verduras así que evitar un proceos de contaminación cruzada va a depender de la realización de la limpieza y desinfección en la recepciñon de alimentos.

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

		RESPUESTA																	
		Mario Poveda		Isabel Tano		Martha Lopez		Astrid Carreño		Diana Chinchilla		Danilsa Baloco		Diana Navaja		Ana Romero		Fanny Bravo	
TEMA	PREGUNTA	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V	F	V
DESINFECCION DE SUPERFICIES Y EQUIPOS	PRE TEST																		0
	Es necesario realizar desinfección al momento de recibir alimentos		0		0		0		0		0		0		0		0		
	La desinfección se realiza con agua y jabón	1		1		1		1		1		1		1		1		1	
	POS TEST																		0
	Se debe realizar desinfección a la báscula si pesamos carne y luego fruta		0		0		0		0		0		0		0		0	1	
	Se debe desinfectar y limpiar lo embalajes de lacteos		0		0		0		0		0		0	1			0		0
	se debe lavar y desinfectar canastillas para la recepción del mercado		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
Buenas prácticas de manipulación de alimentos	PRE TEST																		
	Una medida preventiva es aquella acción que permite disminuir riesgos.	1		1	0	1	0	1	0	1		1	0	1	0	1	0	1	0
	Todos los manipuladores de alimentos deben estar en un optimo estado de salud.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Si algún manipulador presenta un estado de salud alterado deben informar inmediatamente.		0		0		0	1			0		0		0	1			0
	POS TEST																		
	Usar las escaleras de plástico para alcanzar superficies altas es una medida preventiva.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Disponer los cuchillos en el puesto de manera adecuada en una medida preventiva para evitar accidentes		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Usar los zapatos antiresbalantes es una medida preventiva.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	una medida correctiva es retirarse del servicio si presenta síntomas gripales o gastrointestinales.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
INSTRUCTIVO: Formato de orden de compra	PRE TEST																		
	Existe un formato de remision de compra estandarizado		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Queda algún registro de la orden de compra solicitada en físico en la unidad		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	POS TEST																		
	La remisión es entregada impresa por el proveedor		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	Se realiza verificación de cantidad y tipo de producto sobre esta remision		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	La remisión especifica para cuentos servicios esta dispuesto el producto.		0		0		0		0		0		0		0		0		0
	El formato evalua caracterisiticas estructurales de la zona del alimento	1		1		1		1		1		1		1		1		1	

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 en PSB Lugar: CCC Tierra dedd Fecha y hora: 25/7/2022 8:15am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Isabel Tano	50955550		Aux Cocina	Isabeltano.71@gmail.com	3006747961	
2		51801147	Tierra del Sol	AUX COCINA		3138305	
3		22549671	T. Sol	Aux cocina		32025162	
4		DH453282	CCC Tierra del Sol	Tamizadora		3112574403	
5	Ana Romero	51974476	T. Sol	AUX cocina	ana.e2@hotmail.com	3132080580	Ana Romero
6	Danibel Bafoco	26176694	T. Sol	Aux. cocina		322898 3587	
7	DINA	NAVAJA	T Sol.	COCINA	Dinajoth.com.	3184039084	
8	Astrid Correño	1030529766	T. Sol	cocina	dianamarcelaparado09@gmail.com	1030529766	Dana M.
9	Astrid Correño	1065847334	T. Sol	cocina		3186976256	Astrid C.
10	Johana Alvarado	53098290	T. Sol	NO	cpsaviedo@gmail.	3005606341	

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	
Fanny Bravo	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Isabel Tano	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Diana Navaja	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	
Ana Elvia Romero	Auxiliar	Comunidad Tierra de Sol	

Anexos: pre y post test cuando aplique.

Elaboró: Johana Alvarado Villamizar.