ACTA N° 122

FECHA: Silvania, marzo, 11 de 2024.

HORA: 02:20 pm. – 3:00 pm.

LUGAR: Comunidad de Cuidado lo Robles.

TEMA: PSB – Programas, técnicas apropiadas de limpieza y desinfección

ASISTENTES: Servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Socializar con el equipo de servicio de alimentos, los cuatro programas del Plan de Saneamiento Básico, enfatizando en el primer y segundo programa.

DESARROLLO:

1. Inicialmente se invita al personal de servicio de alimentos asistir en el pasillo frente al comedor. Se les hace entrega de un pos-test y se les da tiempo para su respuesta, luego de esto, se da una pequeña introducción sobre el tema a tratar, el cual como se mencionó es sobre el Plan de Saneamiento Básico y sus cuatro programas, se daría a conocer el objetivo de cada programa y enfatizar en el programa de residuos, ya que este es un tema a diario de mejorar.

   Dicho esto, se les pregunta por el primer programa del cual recordaron que es limpieza y desinfección y así dar a conocer las técnicas apropiadas para estas actividades, se da la información correspondiente a su significado, de tal forma que fuera fácil recordarlo siempre, limpieza es la remoción de la suciedad visible y desinfección la remoción de la suciedad no visible, así mismo los productos utilizados en cada una, jabones, desengrasantes, aromatizantes, son para la limpieza y para la desinfección agentes químicos como lo son hipoclorito, germicidas, los cuales cumplen con esta acción desinfectante, se recuerda que siempre este es el orden, primero limpieza y después desinfección.
   Seguidamente, se le menciona al equipo el no mezclar nunca el hipoclorito o agente químico desinfectante, ya que esto puede ocasionar daños a la salud, se les recuerda nunca mezclar con vinagre, jabón, ambientador, limón u otro que, generalmente es “común” usar, esta acción no es debida, aunque parezca que hace mas efecto, en realidad esta haciendo más daño, lo correcto como se mencionó anteriormente es siempre realizar

las dos fases debidamente, primero limpieza y luego desinfección, sin mezclas y con sus debidos productos y elementos de protección personal.

Luego, se menciona el segundo programa y otro de los mas importantes donde el quipo debe tomar acción y es la generación de residuos del servicio de alimentos específicamente, donde se les pregunta si están realizando la debida clasificación de los residuos, con cuales canecas cuentan, para lo cual responden que sí separan los residuos orgánicos de los no aprovechables y para ellos cuentan con una caneca, en cuanto a los residuos aprovechables como cartón se le hace la entrega a servicios generales, sin embargo los residuos como plásticos de mercado leches, carnes y demás se están desechando a la caneca negra, por lo cual se les solicitó amablemente separar estos residuos aprovechables plásticos e iniciar a rellenar la botella de amor con los mismos, la cual puede contener este tipo de plásticos limpios.

Finalmente se mencionan los programas de abastecimiento de agua potable, de la cual reconocen que, el agua suministrada a la institución es por medio de un nacedero y la institución cuenta con su planta de tratamiento. Para el último programa que es control de plagas, se les recuerda que, la fumigación se realiza cada tres meses, sin embargo, se les solicita estar muy pendientes de cualquier eventualidad que pueda ocasionar plaga, por lo mismo la buena limpieza y desinfección para evitar la atracción de estos.

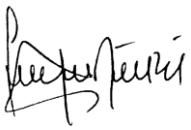
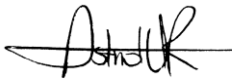


Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación	Gestión Ambiental	Abril

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el próximo mes

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Johanna Escobar	Coordinadora	Comunidad de Cuidado los Robles	
Astrid Villalobos	Gestor ambiental	Comunidad de Cuidado los Robles	

Anexos: Lista de asistencia

Elaboró: Astrid Villalobos

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: PSB - Programas, Técnicas Limp y desinf. 2. Lugar: Comunidad de Cuidado los Robles. 3. Fecha y hora: 11-03-2024; 2:20 PM

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Paola Bernal	35251855	cc. los robles	Aux Cocina	Contratista	paolabernalb@gmail.com	3105573437	Paola Bernal
2	Lina Cordoba Ramirez	1073130984	CC los roble	Ax Cocina	contratista	cordobalina057@gmail.com	3142964118	Lina Cordoba
3	Liliana Vasquez-	39622483	CC los Robles	Aux Cocina	Contratista	lilianavasquez8390@gmail.com	3219302168	Liliana Vasquez
4								
5								
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, 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.