

ACTA N° 878 CC HOGAR CASA NOSTRA – 2022

FECHA: Bogotá D.C., Agosto 09 del 2022.

HORA: 15:00-16:00 P.M.

LUGAR: CC HOGAR CASA NOSTRA – Bodega.

TEMA: Socialización de listado de modificaciones alimentarias y BPM: Dosificación de desinfectantes.

ASISTENTES: Nutricionista Daren Anaya (responsable de la actividad), Jessica Cabrera (coordinador responsable de la unidad operativa) y manipuladores de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo.
2. Introducción.
3. Desarrollo.
4. Materiales a utilizar.
5. Compromisos.
6. Anexos

Objetivos:

- Capacitar al equipo de manipuladores de alimentos en el listado de modificaciones alimentarias y su uso terapéutico para las personas mayores de la comunidad de cuidado Hogar Casa Nostra y dar a conocer como dosificar el hipoclorito de sodio para desinfectar.
- Introducción: Dar a conocer el listado de modificaciones alimentarias al personal manipulador de alimentos, alimentos que incluye y excluye cada modificación alimentaria y cantidades de los mismos por cada persona mayor, se socializó también dar a conocer como dosificar el hipoclorito de sodio para desinfectar.

Desarrollo: Se reúne al personal manipulador de alimentos en la bodega, se brinda saludo cordial y se explica el motivo de la reunión, se realizan dos socializaciones, la primera del manual de modificaciones alimentarias y listado de modificaciones alimentarias actualizado, se da a conocer el objetivo de cada modificación con la finalidad de reforzar las habilidades para brindar la modificación alimentaria acertada a las personas mayores y sepan identificar los alimentos terapéuticos para tales fines, se da énfasis en la modificaciones alimentarias para las personas mayores con problemas con sobrepeso y obesidad, dónde abordamos especificaciones en alimentos y otros cuidados.

También abordamos el tema de dosificación del hipoclorito de sodio como desinfectante, se explica el cuadro de dosificación y se realizan ejercicios prácticos con diferentes litros de agua, para que supieran la cantidad exacta de desinfectante o hipoclorito a usar.

***	Cantidad de agua	Cantidad de desinfectante (5.25%)	Tiempo de acción	Forma de Aplicación
Alimentos (frutas y verduras)	1 litro	1 ml	5 min	Inmersión
Frutas de cascara blanda*	1 litro	1 ml	3 min	Inmersión
Bolsas de leche, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	1 litro	1 ml	2 min	Inmersión

Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 min	Aspersión
Empaques de embutidos.	1 litro	1 ml	5 min	Aspersión
Utensilios y equipos.	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Inmersión - Aspersión
Superficies	1 litro	4 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Puntos ecológicos,	1 litro	6ml	10 – 15 min	Directa

Finalizamos con un espacio para dudas e inquietudes y finaliza sin novedades la socialización.

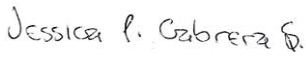
Materiales: Cartelera, listado de asistencia y lapiceros.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Dar cumplimiento al listado de modificaciones alimentarias para las personas mayores que lo tengan estipulado en el listado y clasificar residuos sólidos de acuerdo a la guía plan de saneamiento básico.	Manipuladores de alimentos.	Permanente

CONVOCATORIA. No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Daren Anaya	Nutricionista	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	
Jessica Cabrera	Coordinadora	Centro de comunidad de Cuidado Hogar Casa Nostra	

Anexos: Evidencia Fotográfica, pre y post test y listado de asistencia.
Elaboró: Daren José Anaya Pallares -Nutricionista – T.P. MND 07556

Anexos: Evidencia Fotográfica.







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: 2 de 2

Tema: Socialización del listado de modificaciones alimentarias y BAM: Dosificación de desinfectante. Lugar: Bodega.

Fecha y hora: 09/08/22 03:00-04:00 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Bibiana Morales	53092940	Hogar Casa Nostra	Aux de cocina	V.V.S. 2510 ^o Hotelman	312777283	Bibiana M
2	ANDRÉS SALAZAR	16071379	HOGAR CASA NOSTRA	JEFE DE COCINA	—	3138792536	Andrés Salazar
3	Adriana Lucia Jodino	1003663884	Hogar Casa Nostra	Aux - Cocina	adri10305@gmail.com	3217903698	Adriana Jodino
4	Elisabet Mosquera	52479550	Hogar Casa Nostra	Aux Cocina	—	3208891240	Elisabet Mosquera
5	Maricela Gamboa	51829460	Hogar Casa Nostra	Aux Cocina	—	2705113	Maricela Gamboa
6	Nancy Torres Paez	39802980	Hogar Casa Nostra	Aux Cocina	—	3201178485	Nancy Torres
7	Adriana Vasquez J.	55041732	Hogar Casa Nostra	Aux Cocina	—	3212256252	Adriana V.
8	Daren Anaya P.	1045733407	Hogar Casa Nostra	Nutricionista	nutricionista@tecnologia.codelsur.edu.co	3162209068	Daren Anaya

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.

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

ADRIANA VÁSQUEZ VÁSQUEZ

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al 10%. *

1 punto

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

ANDRES SALAZAR

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al 10%. *

1 punto

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

Bibiana Andrea morales Bravo

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al 10%. *

1 punto

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

Elizabeth mosquera

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al 10%. *

1 punto

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

Adriana Lucia ladino ladino

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al * 1 punto
10%.

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

Mireya jaidyth ladino

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al 10%.

1 punto

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios

Pre test y Post test

BPM: Dosificación de desinfectantes.

Nombre *

Nancy Torres

¿Cuál desinfectante se usa actualmente en el servicio de alimentos? *

1 punto

- ☐ Formaldehído
- ☐ Peróxido de hidrógeno
- ☐ Hipoclorito de Calcio
- ☒ Hipoclorito de Sodio

Responda falso o verdadero. El porcentaje al que se está utilizando el desinfectante es al * 1 punto
10%.

- ☒ Falso
- ☐ Verdadero
- ☐ Otro:

¿Para frutas cuánto desinfectante debo usar para 5 litros de agua? *

1 punto

☐ 10 ml

☐ 1 ml

☒ 5 ml

☐ Otro:

Este formulario se creó en Fundación Instituto Tecnológico del Sur.

Google Formularios