ACTA N° 1076 CCC HOGAR NAZARETH – 2023

FECHA: Cogua, febrero, 24 de 2023.

HORA: 12:30 pm. – 1:00 pm.

LUGAR: CCC Hogar Nazareth

TEMA: Capacitación Plan de saneamiento Básico- limpieza y desinfección.

ASISTENTES: Juan P. Donoso Reina. Nutricionista

Nubia E. Arenas G. Nutricionista

Doctora: Myriam Moreno Ángel. Coordinadora CCC.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividad a desarrollar.
4. Materiales.
5. Compromisos.
6. Anexos

1. Objetivo general:

Capacitar al personal del servicio de alimentos en técnicas de limpieza y desinfección efectivas para prevenir la propagación de enfermedades y asegurar la seguridad alimentaria.

Objetivos específicos:

- Conocer las diferencias entre limpieza y desinfección y la importancia de cada una en el servicio de alimentos.
- Identificar los puntos críticos de control y los materiales de contacto que requieren limpieza y desinfección en el servicio de alimentos.
- Aprender técnicas adecuadas de limpieza y desinfección de superficies y equipos en el servicio de alimentos.
- Familiarizarse con los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección y las precauciones de seguridad necesarias para su uso.
- Comprender la importancia de la higiene personal en la prevención de la contaminación cruzada.

2. Introducción:

La seguridad e inocuidad de los alimentos son aspectos cruciales en cualquier servicio de alimentos, y la limpieza y desinfección adecuadas son fundamentales para prevenir la propagación de enfermedades y garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo. En esta capacitación, aprenderemos técnicas efectivas de limpieza y desinfección para asegurar que el servicio de alimentos cumpla con los estándares de seguridad alimentaria requeridos.

Diferencias entre limpieza y desinfección: Comenzaremos por entender la importancia de la limpieza y la desinfección, y cuáles son las diferencias entre ambas. La limpieza elimina la suciedad y los residuos de los objetos y superficies, mientras que la desinfección mata los microorganismos que pueden causar enfermedades. Explicaremos por qué ambas son importantes y cómo se complementan.

Puntos críticos de control y materiales de contacto: Identificaremos los puntos críticos de control y los materiales de contacto que requieren limpieza y desinfección en el servicio de alimentos. Estos pueden incluir equipos de cocina, mesas de trabajo, utensilios, entre otros. También hablaremos sobre la frecuencia necesaria de limpieza y desinfección.

Técnicas de limpieza y desinfección:

Aprender técnicas adecuadas de limpieza y desinfección de superficies y equipos en el servicio de alimentos. Esto puede incluir el uso de cepillos, paños, detergentes y desinfectantes. Explicaremos las técnicas correctas para cada material y superficie, así como también hablaremos sobre los errores comunes que se deben evitar.

Productos químicos y precauciones de seguridad:

Conocer los productos químicos utilizados en la limpieza y desinfección, como detergentes y desinfectantes, y las precauciones de seguridad necesarias para su uso. Es importante que el personal sepa cómo manejar y almacenar estos productos de manera segura.

Higiene personal:

Comprender la importancia de la higiene personal en la prevención de la contaminación cruzada. Esto incluye el lavado adecuado de manos, el uso de guantes, el uso de gorros.

3. **Actividad a desarrollar.**
   a. Se informó al personal del servicio de alimentos y se acordó el horario adecuado que permitiera el desarrollo de la capacitación, garantizando la participación.
   b. El equipo de nutrición desarrolla y prepara el material para la capacitación así como la organización del espacio.
   c. Antes de iniciar la capacitación se realiza el pre- test asociado al tema.
   d. Se realiza abordaje del tema planteado con la participación de los asistentes.
   e. Se aclaran dudas e inquietudes
   f. Se aplica post-test
   g. Cierre

4. **Materiales.** Pre y post-test y computadora para presentación en Power Point.

5. Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir con el adecuado manejo de los productos en la desinfección de las diferentes áreas de trabajo y materias primas para asegurar la calidad de los alimentos entregados.	Manipuladores de alimentos, gastrónomo y Nutricionistas.	Durante todos los días.

CONVOCATORIA: Se propone una nueva capacitación para el mes de marzo de 2023.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Dra. Myriam Moreno Ángel	Coordinadora	Hogar Nazareth	
Juan Pablo Donoso Reina	Nutricionista	Hogar Nazareth	
Nubia Esperanza Arenas	Nutricionista	Hogar Nazareth	

6. **Anexos:** Registro fotográfico y planilla de asistencia.



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 1

Tema: Plan de Saneamiento – Limpieza Desinfección Lugar: Hogar Nazareth Fecha y hora: 24 Feb /2023 12:30pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	JUAN CARLOS RUIZ	1072638190	Hogar Nazareth	Gastrónomo	nazarethzipa@yahoo.com	3219737463	
2	DIANA PATRICIA SUAREZ	35424016	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3203390716	
3	MARIA NELLY GORDILLO	35413594	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3222467457	
4	YEIDIS LUZ RICARDO FERIA	1075655711	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3142779301	
5	MABEL ALICIA MORA CARRILLO	20423492	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3209955497	
6	LUZ NANCY MARTINEZ	65773368	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3106992121	
7	CECILIA SANCHEZ MONTAÑO	35422007	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3212045366	
8	NANCY FERNANDEZ	52735407	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3197710764	
9	OLGA ANGELICA PEÑUELA	1074415576	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3115729010	
10	LUZ MARINA ZAMORA	35418938	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3133101757	
11	BLANCA LILIANA FORERO	1071329734	Hogar Nazareth	Auxiliar Servicio Alimentos	nazarethzipa@yahoo.com	3143546882	

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.

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 24/02/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.	X	
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.		X
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.	X	
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

GRACIAS...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Marina Zamora FECHA: 24/02/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.		X
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.	X	
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.	X	
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 24/02/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.	X	
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.	X	
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.		X
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

GRACIAS ...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Luz Ricardo FECHA: 24/02/2023

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.		X
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.	X	
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.	X	
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: _24/02/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.	X	
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.	X	
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.		X
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.		X

GRACIAS...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Cecilia Sánchez Montaño FECHA: 24/02/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.		X
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.	X	
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.	X	
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

GRACIAS ...

PRETEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: 24/02/2023___

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.	X	
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.		X
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.	X	
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

GRACIAS ...

POST TEST BPM

NOMBRES Y APELLIDOS: Juan Carlos Ruíz FECHA: ____24/02/2023_____

RESPONDA FALSO O VERDADERO:

		FALSO	VERDADERO
A	La limpieza y desinfección son procesos diferentes, pero igual de importantes en la industria alimentaria.		X
B	Es suficiente limpiar y desinfectar una vez al día las superficies y utensilios que entran en contacto con los alimentos.	X	
C	La limpieza y desinfección deben realizarse solo en las áreas visibles de la cocina y del equipo.	X	
D	El uso de guantes y mascarillas es importante solo durante la preparación de los alimentos, no durante la limpieza y desinfección.	X	

GRACIAS ...