ACTA N° 754

FECHA: 31 de agosto de 2022

HORA: 1:30pm

LUGAR: Centro de Comunidad de Cuidado Gratitud. Oficina de profesionales

TEMA: Socialización Protocolo de Limpieza y desinfección de la unidad operativa

ASISTENTES: Ver lista de asistencia

ORDEN DEL DIA: Se realizará la socialización.

DESARROLLO: Siendo la 1:30pm se inicia, la socialización con todo el talento humano presente en la unidad operativa, y de manera virtual con los que no se encontraban en la unidad operativa. El protocolo se basa en el programa de limpieza y desinfección propuesto por el Plan de saneamiento de la SDIS. El cual el objetivo es el siguiente: Garantizar que en la unidad operativa ***Centro comunidad de cuidado gratitud*** todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano.

Se inicia socializando los métodos de limpieza y desinfección que se deben implementar en la unidad operativa en donde encontramos lo siguiente:

- Métodos de higienización.
- Actividades para la limpieza y desinfección.
- Métodos de limpieza
- Agentes de limpieza y limpiadores.
- Técnicas de aseo para piso
- Factores de influyen sobre los resultados de desinfección
- Desinfección
- Clases de desinfectantes
- Técnica de desinfección por sustancia química.

Para la aplicación del hipoclorito de sodio al 5% que se aplica en la unidad operativa tenemos una tabla que nos socializa la dosificación que se debe aplicar:

***	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
Empaques de lácteos.	1 litro	1 ml	2 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
Papeleras de baños, contenedores de residuos, canecas, cuarto de almacenamiento de residuos sólidos y Trampas de grasa.	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Paredes, techos y pisos	1 litro	6 ml	10 – 15 min	Directa - Aspersión
Puertas y ventanas	1 litro	3 ml	8 – 10 min	Aspersión – Directa
Mallas y anjeos	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Inmersión – Aspersión

Baños, área lava colas, implementos de aseo	1 litro	8 ml	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Uniforme (Peto de Plástico, botas y guantes)	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Directa – Aspersión
Cepilleros y protectores de los cepillos	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Ambientes	1 litro	3 ml.	----	Aspersión
Juguetes plásticos	1 litro	3 ml	8 – 10 min.	Inmersión – Aspersión
Juguetes de peluche	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sabanas – cobijas – fundas	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Prendas de vestir y ropa de cama con fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión
Colchonetas expuestas a fluidos corporales de alto riesgo.	1 litro	2 ml.	10 – 15 min	Inmersión

Implementos mínimos a utilizar para los procesos de limpieza y desinfección

Para la adecuada limpieza y desinfección de áreas, zonas, equipos, elementos y superficies es necesario contar con implementos mínimos para la labor, como: escobas, traperos, haragán, recogedores, guantes, cepillos, canecas, bolsas de basura, esponjillas, baldes, entre otros, que serán reemplazados teniendo en cuenta su deterioro.

La unidad operativa debe implementar la clasificación de elementos de aseo de acuerdo a la tabla de colores, la cual debe estar expuesta en un lugar visible.

A continuación, se describen los colores que se deben implementar en cada unidad operativa para todos los elementos de aseo. Los guantes deben ser del color estipulado por área y los demás elementos de aseo se deben identificar con cinta del color o pintados con el color definido para permitir una adecuada identificación.

Color		Área
	Verde	**Salón comedor, pasillos y áreas comunes.**
	Amarillo	**Cocina, recibo y almacenamiento de alimentos, Cafetería.**
	Rojo	**Baños**
	Negro	**Almacenamiento temporal de residuos**

También se socializa el correcto lavado de manos el cual encontramos en la siguiente ilustración.

¿Cómo lavarse las manos?

Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



Mójese las manos con agua;



Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



Frótese las palmas de las manos entre sí;



Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



Enjuáguese las manos con agua;



Séquese con una toalla desechable;



Sírvase de la toalla para cerrar el grifo;



Sus manos son seguras.

Organización Mundial de la Salud | Seguridad del Paciente — UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA | SAVE LIVES Clean Your Hands

Posteriormente se socializa la guía de limpieza y desinfección de áreas de la unidad operativa donde se especifica: Área, frecuencia, implementos procedimientos y responsables, en esta guía se encuentra todo el proceso por área. Servicios generales y cocina tienen su guía para sus áreas específicas.

También es necesario tener todas las hojas de seguridad de los insumos utilizados para este proceso.

PLAN DE CONTINGENCIA

Los planes de contingencia deben permitir reaccionar en forma coordinada, oportuna y eficaz frente a situaciones accidentales, que puedan ocasionar riesgo o daño al momento de desarrollar los procesos o acciones del programa descritos. Estos contienen las medidas técnicas, humanas y organizativas necesarias para dar continuidad al servicio de las unidades operativas.

La situación que puede presentarse se relaciona con la falta de agua en la unidad operativa, la cual se trata en el plan de contingencia en el programa de abastecimiento de agua.

Las demás acciones del programa limpieza y desinfección, son de tipo preventivo a través del uso de los formatos de verificación en la periodicidad establecida

PROTOCOLO DE RECIBO DE PROVEEDORES

Los proveedores de alimentos realizan la entrega de los mismos el día sábado a las 5:00 pm, horario en el que se presenta un menor flujo de personas dentro de la unidad operativa.
Los alimentos son transportados en las canastillas de los proveedores en carros adecuados para el transporte de los mismos, en el caso de los cárnicos se cuenta con vehículos con sistema de refrigeración lo cual es verificado al momento de la recepción de alimentos.
Una vez el proveedor llega a la unidad operativa se disponen dos mesas en el lugar de ingreso a la comunidad de cuidado en donde se realiza el traspaso de los alimentos de las canastillas de los proveedores a las canastillas propias del servicio realizando aspersión con alcohol como primera medida de desinfección de los alimentos.

Para ampliar la información se puede consultar el protocolo de recepción de alimentos dispuesto por la secretaría distrital de integración social en su página web.

JORNADAS DE CAPACITACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN.

Se debe prestar los servicios de aseo y manipulación de alimentos asegurando la correcta prestación del servicio. Se debe anexar a este modelo de plan de saneamiento el cronograma anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos y servicios generales elaborado por la empresa encargada del personal y el programa de sensibilización al personal de la unidad operativa elaborado por el responsable de la unidad operativa. De igual manera el correcto diligenciamiento de los formatos del plan de saneamiento.

Se debe garantizar exámenes médicos y plan de capacitación dirigido al personal de servicios generales con soportes de asistencia.

Constancia de estas capacitaciones y formatos deben quedar de manera física en la Unidad Operativa, de fácil acceso para cualquier revisión por parte de entidades competentes.

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Disneyla Díaz Cadena	Coordinadora	Centro de Comunidad de Cuidado	
Rene Alejandro Pamo Plata	Técnico Ambiental	Centro de Comunidad de Cuidado	

Anexos: Se anexa Registro de Asistencia y registro fotográfico.

Elaboró: Rene Alejandro Pamo Plata, Técnico Ambiental.

impulsado por CamScanner

REGISTRO FOTOGRAFICO

Fecha: 31 agosto de 2022	Nombre de la actividad: Socialización del protocolo de limpieza y desinfección.	Responsable: Rene Alejandro Pamo Plata, Técnico Ambiental.





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: Socialización del protocolo de limpieza y desinfección Lugar: C.C.C Gratitud Fecha y hora: 31 de Agosto 2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de Identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Disneyla Díaz Cadena	37943876	Comunidad de Cuidado Gratitud	Coordinadora	disneyladiaz@gmail.com	3213246470	
2	Martha Fernanda Jiménez	52771453	Comunidad de Cuidado Gratitud	Trabajadora Social	Fjimenez.ambitofamiliar@gmail.com	3195840130	
3	Francy Johana Uribe López	1023866670	Comunidad de Cuidado Gratitud	Terapeuta Ocupacional	fjohanauribel86@gmail.com	3023802677	
4	Luisa Fernanda Sánchez Pérez	53177245	Comunidad de Cuidado Gratitud	Licenciada En Artes	Cajaluarta56@gmail.com	3124936320	
5	Johanna López Rojas	1016047191	Comunidad de Cuidado Gratitud	Fisioterapeuta	fisioterapeutahg2021@gmail.com	3142864307	
6	Diego Andrés Nova Díaz	1016069575	Comunidad de Cuidado Gratitud	Psicólogo	psneuronova@gmail.com	3002182991	
7	Angela María Rico Pinilla	52823224	Comunidad de Cuidado Gratitud	Gerontóloga	envezeractivo@hotmail.com	3144268244	
8	Juliana Katherine Castro Benavides	1012449095	Comunidad de Cuidado Gratitud	Nutricionista	nutriciongratitud@gmail.com	3115145430	
9	Rene Alejandro Pamo Plata	1015434561	Comunidad de Cuidado Gratitud	Técnico Ambiental	pamoambiental92@gmail.com	3203780925	
10	Sandra Milena Morales Marroquín	52316014	Comunidad de Cuidado Gratitud	Técnica Operativa	moralesmarroquinsandramilena@gmail.com	3208265486	

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.

impulsado por CamScanner

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: Socialización del protocolo de limpieza y desinfección Lugar: C.C.C Gratitud Fecha y hora: 31 de Agosto 2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
11	Angela Esperanza Pérez Barajas	52790211	Comunidad de Cuidado Gratitud	Enfermera Jefe	Enfermeriagratitud2022@gmail.com	3134672032	
12	Angie Carolina Varajas Rodríguez	1023964814	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de Enfermería	Angievarajas9@gmail.com	3133814815	
13	Yenifer Andrea Fajardo Orozco	1.070.607.147	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	Jeniferfajardo27@gmail.com	3054190195	
14	Zoraida Díaz Pardo	52372619	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	zori7829@hotmail.com	3135864129	
15	Yessica Patiño Rojas	51969504	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	Jeka686868@hotmail.com	3105667681	
16	Jury Andrea Pérez Rubio	1118122556	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	zacyri@hotmail.com	3102798658	
17	Almeida Benítez Pava	22.884.849	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	Almeb9148@gmail.com	3104817332	
18	Franquil Yohani Mancera Parrado	80.391.328	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	Juancho352006@hotmail.com	3106961419	
19	Martha Enith Garzón Pulido	39725183	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	Marthapulido1975@hotmail.com	3133397275	
20	Sandra Paola Ramos Castro	1105673336	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de enfermería	Pocahontas1986@hotmail.com	3192512689	

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.

impulsado por CamScanner

ALCALDIA MAYOR DE BOGOTA D.C. SECRETARIA DE INTEGRACION 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: Socialización del protocolo de limpieza y desinfección Lugar: C.C.C Gratitud Fecha y hora: 31 de Agosto 2020

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
21	Cristian Fernando Cristancho Cristancho	1023929498	Comunidad de Cuidado Gratitud	Tecnólogo en Gastronomía	fernando1993-22-11@hotmail.com	3142266384	
22	Johanna Moreno Vera	52701081	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	johanavera473@yahoo.com	3053257955	
23	Ana Astrid Samper García	51.980.268	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	Anitaosorioperez706@gmail.com	3143940655	
24	Yulieth Paola Vega Jaramillo	1067930000	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	yuli1569@hotmail. com	3022314606	
25	Mary Luz Moque Moya	1033683303	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de cocina	marymoque@hotmail.com	3138702917	
26	Luz Celis Pájaro Marimon	50.939.003	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operarias de servicios generales	luzceliz.pp2617@gmail.com	3228945714	
27	Rosa Vega	52242816	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de servicios generales	rosavegaart22@gmail.com	3116840511	
28	Daniela Ríos Guevara	1095942963	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de servicios generales	Riosguevaradaniela96@gmail.com	33007501916	
29	Kimberly Johanna Ospina Quiroga	1.031.172.240	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operaria de servicios generales	Kimberlyospina4@gmail.com	3208694862	
30	Helver Esneider Albarado Ramirez	1024563725	Comunidad de Cuidado Gratitud	Operario de servicios generales	halbaradoramirez@gmail.com	3142804175	

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

impulsado por CamScanner

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: Socialización del protocolo de limpieza y desinfección Lugar: C.C.C Gratitud Fecha y hora: 31 de Agosto 2022

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
31	Heriberto Barbosa Ortiz	13954494	Comunidad de Cuidado Gratitud	Regente de Farmacia	herbarort66qhotmail.com	3103388899	
32	Sandra Patricia Linares Martínez	52.444.908	Comunidad de Cuidado Gratitud	Técnica En Archivo	Patricialinares23gratitud@gmail.com	3213207433	
33	Ana Lucia Parrado Méndez	1023912296	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de Enfermería	Analuciaparrado2@gmail.com	3115453944	
34	Cindy Paola Castro Ospina	1004374766	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de Enfermería	Cipacaos1991@hotmail.com	3223665505	
35	Lady Yuliana Mora Suarez	1073687511	Comunidad de Cuidado Gratitud	Auxiliar de Enfermería	Mateojuanjosejuliana90@gmail.com	3206620584	

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.

impulsado por CamScanner