

ACTA N° 084

FECHA: Fusagasugá, julio 29 de 2024

HORA: 10:00 a.m. - 11:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado San José

TEMA: Socialización Plan de Saneamiento Básico en su programa de limpieza y desinfección

ASISTENTES: Auxiliares del servicio de alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción
3. Desarrollo del tema
4. Evidencia fotográfica
5. Planilla de asistencia

DESARROLLO:

1. Objetivo
Retroalimentar el programa de limpieza y desinfección del Plan de Saneamiento Básico adoptado por el Centro Comunidad de Cuidado San José para el cumplimiento de la normatividad vigente.
2. Introducción
Para garantizar que en la unidad operativa Centro Comunidad de Cuidado San José 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 transmitidas 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, redundante en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa Centro Comunidad de Cuidado San José y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

Conocer y aplicar los formatos del programa de limpieza y desinfección por parte del personal encargado en la unidad operativa para llevar un registro y control de los procesos.

3. Desarrollo del tema

Para realizar una adecuada limpieza y desinfección del servicio de alimentos del Centro Comunidad de Cuidado San José, se deben conocer los métodos de limpieza que se describen a continuación:

1. **Métodos físicos:** es la limpieza realizada con productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, escobas, entre otros. Se usan para la limpieza de platos, superficies, utensilios, entre otros.
2. **Métodos químicos:** esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
3. **Métodos manuales:** esta limpieza se realiza por contacto o por inmersión, y se utilizan cuando es necesario remover la suciedad refregando con soluciones detergentes. Para ello se recomienda utilizar un recipiente que contenga las soluciones detergentes para sumergir las partes removibles de los utensilios y equipos a limpiar, con el fin de desprender la suciedad antes de comenzar la labor manual.
4. **Limpieza in situ:** es utilizada para limpieza y desinfección de utensilios, equipos y partes de estos que no son posibles de desmontar; las cuales se lavan con una solución de agua y detergente biodegradable a una presión suficiente para realizar una limpieza óptima.

Con base a lo anterior se deben conocer y aplicar las dosificaciones del hipoclorito de sodio, con el fin de hacer uso eficiente para la desinfección de frutas, verdura, superficies, ambiente y equipos que se encuentran dentro del servicio de alimentos; a continuación se describen las dosificación implementadas en el Centro Comunidad de Cuidado San José

Tabla No. 2 Dosificación del Hipoclorito de Sodio (NaClO) en la SDIS

	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.	1 litro	1 ml	2 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
Colchonetas	1 litro	4 ml.	10 – 15 min	Aspersión
Sábanas – 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

*Frutas de cáscara blanda: fresas, moras, uvas, agraz, arándano, uchuva, frambuesa, ciruelas, melocotón.

Para realizar una evaluación a cerca de lo socializado y puesto en práctica dentro del servicio se realiza un pre test y un post test:

Pre test

Responda las preguntas de acuerdo a sus conocimientos previos con respecto al Plan de Saneamiento de la Institución

Conoce usted el programa de limpieza y desinfección

- ☐ SI
- ☐ No
- ☐ Tal vez

¿Cuál es la importancia de mantener limpio y desinfectado el servicio de alimentos?

Texto de respuesta breve

¿Cuál es el desinfectante utilizado dentro del Plan de Saneamiento Básico?



Opción múltiple

- ☐ Amonio cuaternario
- ☐ Hipoclorito de sodio
- ☐ Vinagre
- ☐ Varcol
- ☐ Agregar una opción o agregar "Otros"



Obligatoria



POST TEST

De acuerdo con la información recibida responda las siguientes preguntas

Mencione tres modos de limpieza

Texto de respuesta breve

Seleccione las formas de aplicación del hipoclorito de sodio

- ☐ Inmersión y aspersión
- ☐ Lavado de frutas
- ☐ Ninguna de las anteriores

¿Cuál es la disolución que se utiliza para la desinfección de frutas y verduras?

111



Opción múltiple

Sugerencias: [Agregar todas](#) | 4 | 5

- ☐ 1L de agua por 1 ml de hipoclorito
- ☐ 2L de agua por 3ml de hipoclorito
- ☐ Todas las anteriores
- ☐ Agregar una opción o [agregar "Otros"](#)



Obligatoria



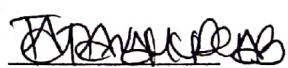
4. Evidencia fotográfica



Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No aplica	No aplica	No aplica
No aplica	No aplica	No aplica

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
YENNIFER TATIANA MURCIA BOLIVAR	COORDINADORA	CC SAN JOSÉ	
DIANA VANESSA ORTEGA ROJAS	RESPONSABLE AMBIENTAL	CC SAN JOSÉ	

Elaboró: Diana Vanessa Ortega Rojas

 ALCALDIA MAYOR DE BODEGA D.C. GOBIERNO MUNICIPAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL		PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA		Código: FOR-GD-023 Versión: 2 Fecha: Memo 12024018963 - 12/07/2024 Página: 1 de 1					
1. Tema: <u>Programa limpieza y desinfección</u>		2. Lugar o Localidad o Sede: <u>CC San José</u>		3. Fecha y hora: <u>29- julio-2024 10:00 am.</u>					
4. Nombre responsable: <u>Diana Ortega Rojas</u>		5. Dependencia responsable: <u>Gestión Ambiental</u>							
6. Item	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	<u>Lir Adriana Molano A.</u>	<u>CC</u>	<u>1069927388</u>	<u>San José</u>	<u>Aux de cocina</u>	<u>Planta</u>	<u>adriana68@gmail.com</u>	<u>3204133672</u>	<u>Lir</u>
2	<u>Maria ALICIA T</u>	<u>CC</u>	<u>1071548379</u>	<u>San José</u>	<u>Aux COCINA</u>	<u>Planta</u>	<u>mariaalicia13@gmail.com</u>	<u>303401057</u>	<u>Maria alicia T</u>
3	<u>Lina Bahamon G</u>	<u>CC</u>	<u>52'208764</u>	<u>San José</u>	<u>Aux de cocina</u>	<u>Planta</u>	<u>rsanjose@gmail.com</u>	<u>3002296907</u>	<u>Lina Bahamon G</u>
4	<u>Nora Isabel G.</u>	<u>CC</u>	<u>21,017565</u>	<u>San José</u>	<u>Auxiliar cocina</u>	<u>Planta</u>	<u>csanjose@gmail.com</u>	<u>3105617086</u>	<u>NORA I. G.</u>
5	<u>Marcela Viqueza</u>	<u>CC</u>	<u>1071548259</u>	<u>SAN JOSE</u>	<u>Auxiliar aliment</u>	<u>Planta</u>	<u>marcebyiqueza@gmail.com</u>	<u>302766086</u>	<u>Marcela Viqueza</u>
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales: En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social - SDIS, es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación. Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía.

Toda actividad realizada de manera voluntaria debe ser reportada al Proceso Gestión de Talento Humano - Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.