ACTA N 20

FECHA: Bogotá, mayo, 29 de 2025
HORA: 10:00 am - 12:00 p.m.
LUGAR: Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3
TEMA: Plan de mejora visita secretaria de salud

ASISTENTES:

- Kimberly Katherin Ortega Rojas- Nutricionista
- Luis Felipe Escobar Montoya- tecnólogo alimentos

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.
2. Observaciones secretaria de salud y evidencias fotográficas
3. Acciones correctivas y plan de mejora
4. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo y presentación del objetivo de la capacitación.

   Se inicia la capacitación con realizando nuevamente la autoevaluación dispuesta en la ruta documental del programa de alimentación y nutrición, posteriormente se revisan las observaciones realizadas desde secretaria de salud, teniendo como objetivo el presente plan de mejora:

   Mejorar las condiciones higiénico-sanitarias del establecimiento para cumplir con los requisitos exigidos por la Secretaría de Salud y obtener concepto sanitario favorable en la próxima visita.

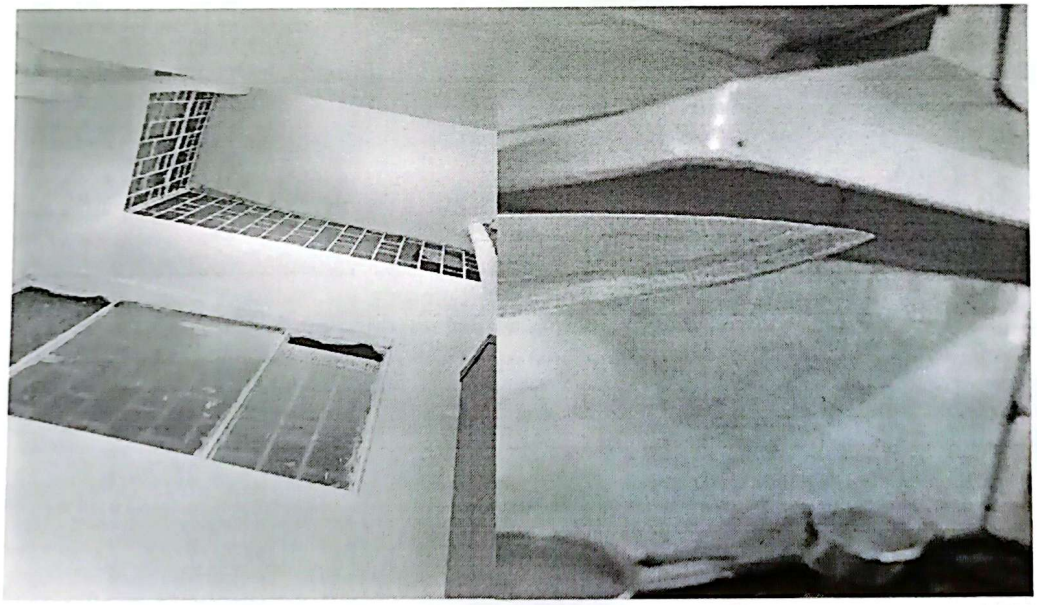
2. Observaciones secretaria de salud y evidencias fotográficas

   a) Se encuentra residuos en el piso, del refrigerador gris, falta reparación entre unión redondeado de piso y pared en zona de preparación

Powered by CamScanner



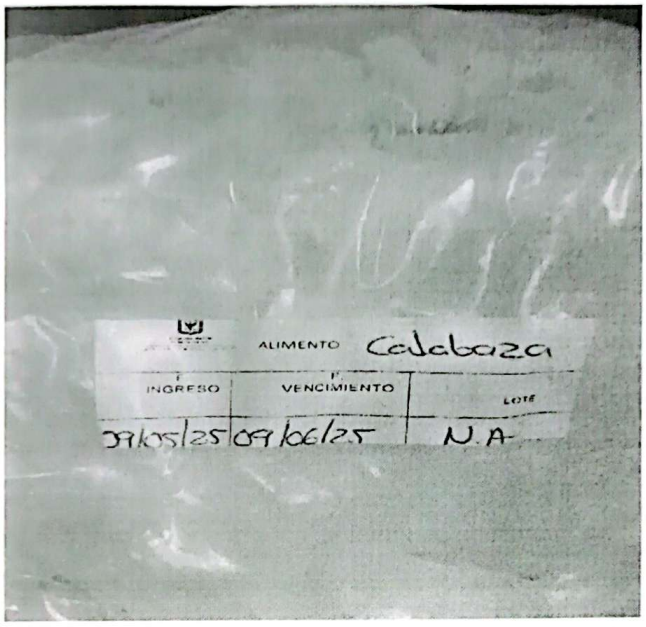
b) Falta garantiza hermeticidad en techo de claraboya que da con otros niveles del edificio, presencia de grasa en puntos muertos de campana de extracción.



Powered by CamScanner

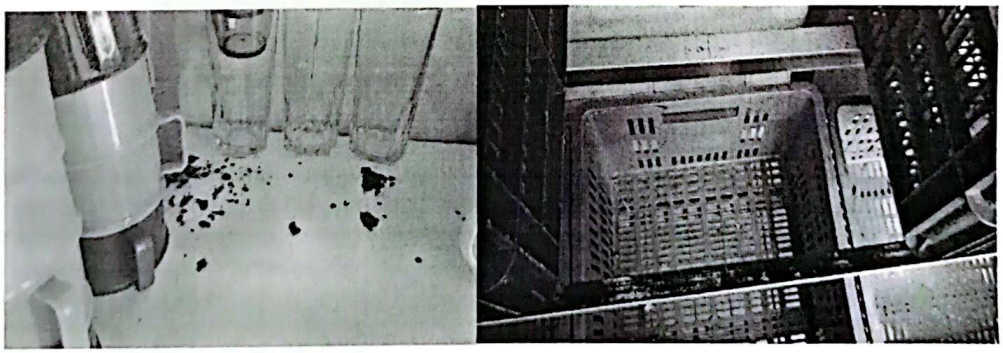
En la foto de el cuchillo de fondo con la campaña, se realiza el ejercicio de pasar 4 veces el cuchillo por los puntos muertos de la campana, como lo realizo la supervisora asignada de secretaria de salud y se observa que ya no hay presencia de grasa.

c) Algunos rótulos de hortalizas y frutas, diligenciados de forma no adecuada

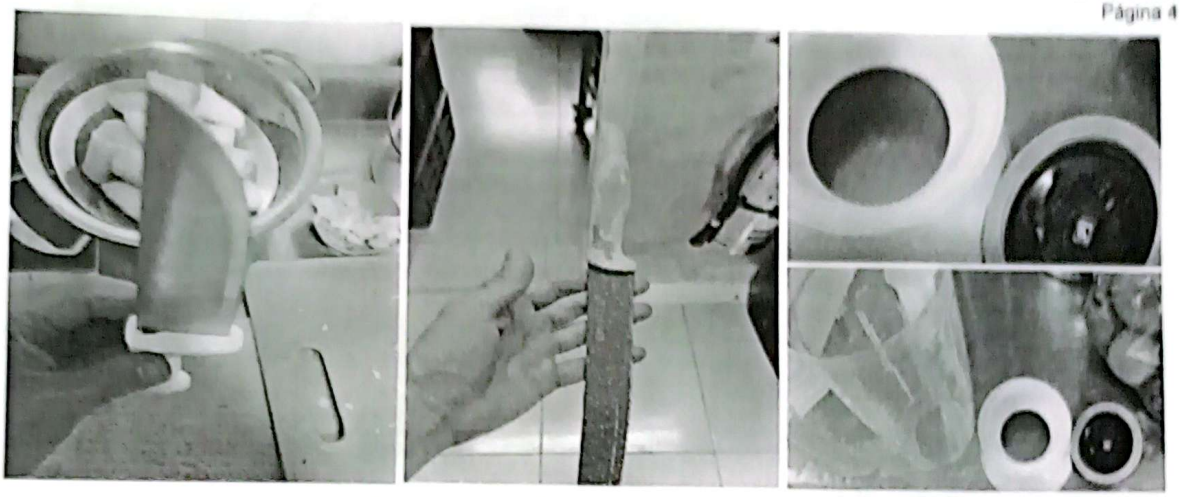


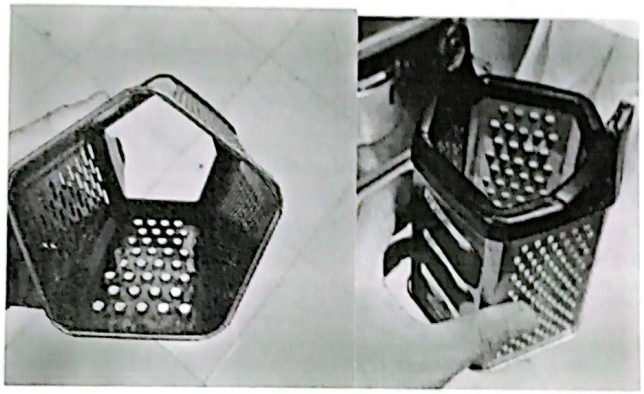
Se realizaron los ajustes en los dos rótulos que se encontraron con fecha de diligenciamiento inadecuada.

d) se evidencia inicio de corrosión en estantería de abarrotes y frutero, residuos en el mango de cuchillo, en la licuadora, ralladora y un cuchillo de pan con material no higiénico sanitario.



Powered by CamScanner





e) residuos orgánicos y no aprovechables se disponen en el mismo recipiente



f) presenta plan de capacitación continuo, sin embargo, falta total apropiación los conceptos adquiridos
g) Presenta plan de saneamiento básico con sus 4 programas, sin embargo, falta garantizar total cumplimiento en el programa de limpieza y desinfección y residuos solidos

Powered by CamScanner

h) formato y limpieza y desinfección actualizados a la fecha, pero falta garantizar procesos de limpieza y desinfección en algunas superficies

3. Acciones correctivas y plan de mejora.

Observaciones	Plan de mejora
a) Se encuentra residuos en el piso, del refrigerador gris, falta reparación entre unión redondeado de piso y pared en zona de preparación	Se realizará supervisión de limpieza y desinfección de manera semanal y diaria al finalizar la jornada, además se solicitará al operador arreglo de las uniones entre el piso y pared (medias cañas)
b) Falta garantiza hermeticidad en techo de claraboya que da con otros niveles del edificio, presencia de grasa en puntos muertos de campana de extracción.	Se realizará aseo general una vez a la semana, incluyendo lavado de campana extractora, el día anterior se aplicará desengrasante para que su efecto sea mas eficiente, se solicitara al operador un anjeo en el techo del servicio de alimentos.
c) Algunos rótulos de hortalizas y frutas, diligenciados de forma no adecuada	A pesar de que solo había 2 rótulos sin actualizar, se implementara una estrategia donde dos participantes se encargaran de apoyar la rotulación del servicio de alimentos.
d) se evidencia inicio de corrosión en estantería de abarrotes y frutero, residuos en el mango de cuchillo, en la licuadora, ralladora y un cuchillo de pan con material no higiénico sanitario.	Se solicitará al operador mantenimiento en estanterías de almacenamiento, frutero y cambio de mango de cuchillo además se reforzará la limpieza y desinfección con seguimiento diario y semanal.
e) residuos orgánicos y no aprovechables se disponen en el mismo recipiente	A pesar de que el referente ambiental de la SDIS solicito quitar del servicio de alimentos el recipiente verde, porque no hay segregación de la fuente, se volverá a implementar por solicitud de la secretaria de salud.
f) presenta plan de capacitación continuo, sin embargo, falta total apropiación los conceptos adquiridos	Si se cuenta actualmente con el plan de capacitación continuo, actualizado y aprobado, sin embargo, en la próxima capacitación se reforzará los conceptos

Powered by CamScanner

	de limpieza y desinfección y socialización del plan de mejora
g) Presenta plan de saneamiento básico con sus 4 programas, sin embargo, falta garantizar total cumplimiento en el programa de limpieza y desinfección y residuos solidos	Se realizará capacitación junto con el talento humano, con pre y post test, acerca de la buena implementación del plan de saneamiento de la unidad operativa.
h) formato y limpieza y desinfección actualizados a la fecha, pero falta garantizar procesos de limpieza y desinfección en algunas superficies	en la próxima capacitación del plan de capacitación se reforzará los conceptos de limpieza y desinfección y socialización del plan de mejora.

4 Compromisos

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplimiento de todas las observaciones por parte de la secretaria de salud, con el fin de obtener concepto higiénico sanitario favorable.	Coordinador Nutricionista tecnólogo de alimentos Manipuladoras de alimentos	Durante la vigencia del convenio

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Kimberly Katherin Ortega Rojas	Nutricionista	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Luis Felipe Escobar Montoya	tecnólogo de alimentos	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	
Jeison Fabian Rangel	Coordinador	Centro Integrarte Atención Externa Grupo 3	

Elaboró: Kimberly Katherin Ortega Rojas – Nutricionista
Luis Felipe Escobar Montoya- tecnólogo alimentos

Powered by CamScanner