ACTA N° 0668 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA – 2022

FECHA: Fusagasugá, septiembre, 20 de 2022.

HORA: 02:30 p.m. – 03:30 p.m.

LUGAR: SERVICIO DE ALIMENTOS - COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA

TEMA: Control de plagas (Plan de saneamiento) y protocolo de alertas microbiológicas.

ASISTENTES: Técnico en gastronomía, nutricionista, auxiliares del servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:

Socializar el programa del plan de saneamiento básico correspondiente al control de plagas y el protocolo de alertas microbiológicas.

2. INTRODUCCIÓN:

Sin lugar a dudas el control de insectos y roedores se constituye en una prioridad en todo Servicio de Alimentación, por cuanto la exposición de insumos, productos en proceso y productos terminados a estos animales hacen imposible asegurar el éxito del suministro de una alimentación sana y segura. Debe buscarse el control adecuado para evitar su desarrollo exagerado mediante las técnicas de higiene, aseo, recolección de basuras, buen almacenamiento y protección de los productos alimenticios.

3. DESARROLLO:

Escaneado con CamScanner

Se realiza la convocatoria del personal del servicio de alimentos.

Se realiza el pre-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Gloria Carmenza Sierra Sabogal	3	1
Andrés Gerardo Cangrejo	3	1
Nubia Heidy Ramos	3	1
Asunción Reyes Muñoz	4	0
Mari Emilce Muñoz Gil	4	0
María Cristina Rodríguez Prieto	3	1
Sergio Esteban Sanchez Ortiz	4	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	1
Amanda Agresot Guerrero	3	1

Posteriormente, se realiza la socialización de los componentes del plan de saneamiento enfatizando en el programa de control de plagas.

Se exponen algunos medios para controlar las plagas en el servicio de alimentos, como apoyo a las diferentes practicas ambientales que se encuentran en el hogar.

Se realiza la socialización del protocolo de alertas microbiológicas enfatizando en los cuatro pilares de las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria:

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA	
1	Realizar cocción adecuada
2	Mantener temperaturas de seguridad
3	Evitar contaminación cruzada
4	Verificar estado de salud de manipuladores

Cocción adecuada

Se deben calentar los alimentos entre 65°C y 74°C. Con una cocción adecuada se pueden matar casi todos los microorganismos peligrosos. Se ha demostrado en estudios que cocinar los alimentos hasta que alcancen una temperatura de 70°C puede contribuir a garantizar su inocuidad para el consumo. En consecuencia, se debe prestar atención

Escaneado con CamScanner

especial para los cortes de carne picada, los redondos de carne asada, los trozos grandes de carne y las aves enteras.

Temperaturas de seguridad

Es necesario durante el almacenamiento, mantener los alimentos a temperatura inferior a 5°C (cárnicos crudos, lácteos, pulpas de fruta, entre otros). La temperatura de servido para alimentos calientes debe ser mínimo de 60°C. Además, no se deben dejar reposar mucho tiempo los alimentos después de servidos (máximo 30 minutos), porque al alcanzar la temperatura ambiente las bacterias pueden volver a replicarse.

Hay que tener en cuenta que "La zona de peligro es el intervalo de temperaturas que va desde los 5°C hasta los 60°C, en el cual los microorganismos se multiplican con gran rapidez."

Evitar la contaminación cruzada

La contaminación cruzada consiste en la transferencia de microorganismos entre alimentos crudos, entre alimentos cocinados o entre alimentos crudos y cocinados.

Por tanto, hay que examinar los hábitos de manipulación y preparación de alimentos para determinar factores que pueden prevenir la contaminación. Una de las medidas fundamentales para evitar este tipo de contaminación es un óptimo lavado de manos en las manipuladoras de alimentos.

Un buen lavado de manos se debe realizar en cada cambio de actividad y siempre que sea necesario:

- Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos.
- Al utilizar el sanitario.
- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Al arreglarse o peinarse el cabello.
- Después de comer, estornudar, toser o sonarse.
- Después de manipular desperdicios y basuras.
- Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular u otros aparatos.

Estado de salud de los manipuladores de alimentos

La Resolución 2674 de 2013 exige contar con una certificación médica en la cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos, se deben tomar las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique un reconocimiento médico por lo menos una vez al año. Sin embargo, los supervisores de los

Escaneado con CamScanner

manipuladores y/o personas responsables de las unidades operativas deben hacer una verificación permanente del estado de salud de los manipuladores de alimentos.

Se resuelven dudas de los asistentes.

Se realiza el postest obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Gloria Carmenza Sierra Sabogal	4	0
Andrés Gerardo Cangrejo	4	0
Nubia Heidy Ramos	4	0
Asunción Reyes Muñoz	4	0
Mari Emilce Muñoz Gil	4	0
María Cristina Rodríguez Prieto	4	0
Sergio Esteban Sanchez Ortiz	4	0
Luz Mery Ardila Aguilar	4	0
Amanda Agresot Guerrero	4	0

Se observa que el 100% de los participantes mejoraron su conocimiento frente al tema.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Capacitación plan de saneamiento	Felipe Jaramillo	Octubre 2022

4. MATERIALES: Presentación power point, esferos, marcadores, planilla.

5. ANEXOS: Evidencia fotográfica y planilla de asistencia.

CONVOCATORIA. A necesidad.

En constancia de lo anterior firman:

Escaneado con CamScanner

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
María Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth	
José Felipe Jaramillo	Nutricionista	Hogar Nazareth	Felipe Jaramillo

Anexos: Registro Fotográfico, Planilla de asistencia y test aplicados

Elaboró: José Felipe Jaramillo – Nutricionista Dietista.

Escaneado con 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: Control de plagas (PAS) - Protocolo alertar microbiologicas Lugar: Servicio de alimentos Fecha y hora: 20/09/2022 - 2:30 - 3:30 PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Asunción Rojas M	2092665	H-Nazaret	OPC	- - -	3203463358	
2	[illegible]	[illegible]	———	OPC	— —	[illegible]	
3	Luz Mery Ardila	39.627.944	H Nazareth	OPC		3102569180	
4	Amanda Agresoth	32939106	H. Nazareth	O.P.C.	—o—	3233979385	
5	Gloria Sierra	20859785	H. Nazareth	OPC	— o —	3125477345	
6	Ruth Rico Mira	52'325732	H Nazareth	OPC	—o—	3213110035	
7	Sergio Sanchez	1069769676	Nazareth	OPC	— o —	3196959740	
8	José Felipe Jaramillo H.	1018459488	H. Nazareth	Nutricionista	—o—	3005107306	
9	Maria Rubiela Giraldo	66819566	H. Nazareth	Coordinadora	—o—	3118914858	
10	Andres Cortez Hoyos	1069763544	H - Nazareth	Gastronomo	— c —	3147727049	

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.

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Ruth Rico Mira

Elija una o las respuestas correctas.

3/4

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Adecuada Coccion de los Alimentos B. Mantener adecuada temperatura de los Alimentos
C. Evitar contaminacion Cruzada D. Salud de el empleado

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Pos test

4/4

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Adecuada Coccion de los Alimentos B. Mantener adecuada temperatura de los Alimentos
C. Evitar Contaminacion Cruzada D. Salud del Empleado

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Juz Mery Avila

Elija una o las respuestas correctas.

3/4

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses X
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Alimentos en buen estado B. fechas de entrada y salida
C. desifección D.

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
X 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
X. Todas las anteriores

Pos test

Elija una o las respuestas correctas.

4/4

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses X
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. La buena cocion B. contaminacion cruzada
C. mantener temperatura D. la salud de los trabajadores.

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C X
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Gloria Sierra.

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
xB. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

3/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Limpieza
B.
C. Desinfección
D.

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
xC. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
xD. Todas las anteriores

Pos test

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
xB. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Adecuada cocción de alimB. evitar contaminación cruzada
C. Mantener las Temperaturas de cocción
D. Salud de los trabajadores

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
xC. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
xD. Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Mary Muñoz

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Buena coccion del alimento B. mantener las temperaturas
C. evitar contaminación cruzada. D. la buena Salud en los trabajadores

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Pos test

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. _____ B. _____
C. _____ D. _____

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Amanda Agresoth

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses ✓
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

3/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. _____ B. _____
C. _____ D. _____

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C ✓
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores ✓

Pos test

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses ✓
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Buena cocción alimentos B. Mantener la temperatura de la cocción
C. evitar contaminación cruz D. Salud del empleado

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C ✓
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores ✓

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Sergio Sanchez Ortiz

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Adecuada cocción B. Mantener las temperaturas seguras
C. Contaminacion cruzada D. Salud del operario

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Pos test

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. _____ B. _____
C. _____ D. _____

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner

Test protocolo alertas microbiológicas y control de plagas

Nombre: Asunción Reyes

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. Adecuada cocción B. Mantener la adecuada
C. Evitar la contaminación D. Salud de el empleado

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Pos test

Elija una o las respuestas correctas.

1. ¿Cada cuanto tiempo se realiza fumigación en la institución?

A. 1 vez al mes
B. cada 6 meses
C. 2 veces al mes
D. 1 vez cada dos meses.

4/4

2. ¿Mencione los 4 pilares las BPM que garantizan la inocuidad alimentaria

A. _____ B. _____
C. _____ D. _____

3. ¿A qué temperatura se debe realizar la cocción de las preparaciones calientes?

A. 50°C y 55°C
B. 24°C y 35°C
C. 65°C y 74°C
D. 90°C y 112°C

4. Cada cuanto se debe realizar el lavado de manos

A. Después de ir al baño
B. Al salir y regresar al área de elaboración de alimentos
C. Al limpiarse el sudor, después de manipular dinero, teléfono celular
D. Todas las anteriores

Escaneado con CamScanner