

ACTA N° 0846 COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR NAZARETH CHINAUTA – 2023

FECHA: Fusagasugá, enero, 27 de 2023.

HORA: 02:30 p.m. – 03:30 p.m.

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

TEMA: Plan de saneamiento – seguimiento a soluciones desinfectantes y modificaciones alimentarias

ASISTENTES: Auxiliares servicio de alimentos, técnico en gastronomía.

ORDEN DEL DÍA:

1. OBJETIVO:

Socializar el tema de verificación de hermeticidad del programa de control de plagas del plan de saneamiento y las modificaciones alimentarias de la institución.

2. INTRODUCCIÓN:

Prevenir la contaminación de superficies y mantener condiciones adecuadas de limpieza y desinfección en el servicio de alimentos, es fundamental para mitigar la transmisión microorganismos, proteger la salud de los operarios y de las personas mayores de la institución. En este orden de ideas una adecuada utilización de las soluciones desinfectantes es esencial para descontaminar los alimentos y preparaciones y brindar una alimentación inocua a la población. Se entiende por modificación alimentaria aquella en la que la administración de alimentos está orientada a tratar o prevenir una enfermedad. Esta puede consistir en la eliminación, disminución o aumento de la ingesta de algún componente de la alimentación, en este orden de ideas se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias al personal del servicio de alimentos.

3. ACTIVIDADES DESARROLLADAS.

Se realiza la socialización de las modificaciones alimentarias, utilizando el listado de modificaciones alimentarias por participantes que tiene la institución y se resuelven dudas de los asistentes, se tienen en cuenta los siguientes cambios:

- Jaime Hernández: líquida completa hipercalórica, hiperproteica.
- Saúl Buitrago: blanda, normocalórica, normoproteica.

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Patricia Saavedra Alfonso	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Sergio Sánchez	3	0
Mayra Alejandra Cárdenas	3	0
Mari Emilce Muñoz Gil	3	0
Ruth Rico Mora	3	0
Heidy Ramos	3	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0
Amanda Agresot Guerrero	2	1

• Se realiza la socialización del componente de limpieza y desinfección, enfocando el adecuado proceso de desinfección dentro del servicio de alimentos, teniendo en cuenta la siguiente dosificación de hipoclorito de sodio:

...	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, bolsas de pulpa de frutas y enlatados.	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

- Se utiliza hipoclorito de sodio al 5,25 % para desinfectar, teniendo en cuenta las concentraciones finales y la dosificación para la preparación de la solución desinfectante.
- Se realiza el pos-test obteniendo los siguientes resultados:

Nombre	Respuestas correctas	Respuestas incorrectas
Patricia Saavedra Alfonso	3	0
Andrés Gerardo Cangrejo	3	0
Sergio Sánchez	3	0
Mayra Alejandra Cárdenas	3	0
Mari Emilce Muñoz Gil	3	0
Ruth Rico Mora	3	0
Heidy Ramos	3	0
Luz Mery Ardila Aguilar	3	0
Amanda Agresot Guerrero	3	0

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

4. MATERIALES:

Esferos, marcadores, desechos sólidos y líquidos, formato de recepción de alimentos.

5. Compromisos.

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Socialización PS	Nutricionista	Febrero de 2023

6. Anexos: Evidencia fotográfica, planillas de asistencia y test aplicados.



CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el mes de Febrero de 2023

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
José Felipe Jaramillo	Nutricionista	Hogar Nazareth	<i>Felipe Jaramillo</i>
María Rubiela Giraldo	Coordinadora	Hogar Nazareth	<i>[Signature]</i>

Anexos: Registro Fotográfico Planilla de asistencia

Felipe Jaramillo
Elaboró: José Felipe Jaramillo – Nutricionista Dietista.





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: Seguimiento a la evolución de los infectados (PS) Lugar: Servicio de Alimentos
Listado de modificaciones Alimentarias

Fecha y hora: 27/01/2022 - 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	Alejandra Corderos	106973409	Hogar Nazareth	O. PC.	---	3106778323	A
2	Mari Emilce Muñoz	52172054	H. Nazareth	opc	---	320402306	Mari Emilce
3	Ruth Rico Herra	52325732	H. Nazareth	OPC	---	3213110035	Ruth
4	Patricia Sarmiento	35251851	H. Nazareth	opc	---	312340425	Patricia Sarmiento
5	Amanda Aguirre	32.939.606	H. Nazareth	O.P.C.	---	323347944	Amanda
6	Sergio Sanchez	7069769616	H. Nazareth	OPC	---	3196959140	Sergio
7	Adriana Perez	7069714492	H. Nazareth	OPC	---	314442321	Adriana
8	Andres Cordero H	1069743094	H. Nazareth	Gastronom	---	3214222400	Andres
9	Jose Fidel Jaramillo H.	1018459488	H. Nazareth	Nutricionista	---	3005107306	Fidel Jaramillo
10	Maria Rubiola Giraldo	66818566	H. Nazareth	Coordinadora	---	3118914658	Maria

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.



Centro comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta
27/01/2023 02:58:26 p. m.



Centro comunidad de cuidado Hogar Nazareth Chinauta
27/01/2023 02:58:31 p. m.

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: Sergio Sanchez Ortiz

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos? 3/3

- A. Hipoclorito de magnesio. ☒ Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
☒ 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. ✓

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ Los huevos no se desinfectan.

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos? 3/3

- A. Hipoclorito de magnesio. ☒ Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
☒ 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ Los huevos no se desinfectan.

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: Patricia Saavedra ALFONSO

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

2/3

A. Hipoclorito de magnesio. ☒ B. Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. X

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. Los huevos no se desinfectan.

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

A. Hipoclorito de magnesio. ☒ B. Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

2/3

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. X
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. Los huevos no se desinfectan.

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: Mary Muñoz.

Elija las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

- A. Hipoclorito de magnesio. ☒ B. Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
☒ C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. Los huevos no se desinfectan.

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos? 3/3

- A. Hipoclorito de magnesio. ☒ B. Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
☒ C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. ✓

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. Los huevos no se desinfectan.

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: *Heidy Ruzo*

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

- A. Hipoclorito de magnesio. ☒ B. Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

3/3

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
☒ C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. Los huevos no se desinfectan.

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

- A. Hipoclorito de magnesio. ☒ B. Hipoclorito de sodio. ✓
C. Agua. D. Límpido.

3/3

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
☒ C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. Los huevos no se desinfectan.

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: *Amanda.*

Elija las respuestas correctas.

2/3

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

- A. Hipoclorito de magnesio. B. Hipoclorito de sodio.
C. Agua. D. Limpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
D. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓ D. Los huevos no se desinfectan. ✗

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

3/3

- A. Hipoclorito de magnesio. B. ✓ Hipoclorito de sodio.
C. Agua. D. Limpido.

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
D. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua.

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. D. ✓ Los huevos no se desinfectan.

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: Alejandra Cordero.

Elija las respuestas correctas.

3/3

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

- A. Hipoclorito de magnesio. ~~B. Hipoclorito de sodio.~~
C. Agua. D. Limpido. ✓

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
~~C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua.~~ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. ✓

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ✓
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ~~D. Los huevos no se desinfectan.~~

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?

- A. Hipoclorito de magnesio. ~~B. Hipoclorito de sodio.~~ ✓
C. Agua. D. Limpido.

3/3

2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
~~C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua.~~ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. ✓

3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?

- A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua.
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ~~D. Los huevos no se desinfectan.~~ ✓

Test inicial seguimiento soluciones desinfectantes

Nombre: Ruth Roco Mora

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?
A. Hipoclorito de magnesio. ☐ B. Hipoclorito de sodio. ☒ 3/3
C. Agua. ☐ D. Límpido. ☐
2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?
A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐ B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. ☐
3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?
A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐ B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐ D. Los huevos no se desinfectan. ☒

Test final seguimiento soluciones desinfectantes – formato preparación de alimentos

Elija las respuestas correctas.

1. ¿Cuál es la solución utilizada para la desinfección en el servicio de alimentos?
A. Hipoclorito de magnesio. ☐ B. Hipoclorito de sodio. ☒ 3/3
C. Agua. ☐ D. Límpido. ☐
2. ¿Cuál es la disolución utilizada de cloro para la desinfección de frutas en el servicio de alimentos?
A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐ B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☒ D. 1 mililitros de cloro x 10 litros de agua. ☐
3. ¿Cuál es la concentración de cloro para desinfectar los huevos?
A. 5 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐ B. 15 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐
C. 1 mililitros de cloro x 1 litro de agua. ☐ D. Los huevos no se desinfectan. ☒