ACTA No 630 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

FECHA: Septiembre 30 de 2022

HORA: 4:00pm

LUGAR: CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO LA MESA

TEMA: Suministro de dotación mensual operarias del servicio de alimentos

ASISTENTES: Personal de Servicio de Alimentos, Nancy Sánchez (Nutricionista), María del Pilar García Galvis (Coordinadora).

ORDEN DEL DÍA:

1. Aplicación Protocolo Covid
2. Objetivo
3. Introducción
4. Entrega y socialización de los lineamientos del uso de los EPP
5. Materiales a Utilizar
6. Compromisos
7. Anexos y Registro Fotográfico

DESARROLLO:

1. Protocolo COVID-19

   Se da inicio con el saludo y se adoptan las medidas sanitarias necesarias y requisitos de bioseguridad establecidos por la normatividad vigente y la experiencia internacional aplicable, a fin de evitar riesgos de exposición y contagiofrente a la situación de emergencia del COVID-19.

2. Objetivo:

   Establecer las medidas de higiene y bioseguridad para la prevención del contagio por COVID-19 en el ejercicio de las actividades del personal del servicio dealimentos en el Centro Comunidad de Cuidado La Mesa, además de garantizar procesos higiénicos en el

las etapas de pre alistamiento, almacenamiento, elaboración, preparación y servido de los alimentos.

3. Introducción:

Los Elementos de Protección Personal (EPP) corresponden a cualquier equipo, aparato o dispositivo especialmente diseñado y fabricado para resguardar al cuerpo de cualquier daño provocado por accidentes del trabajo o enfermedades profesionales. Por sí mismos, los EPP no eliminan los riesgos y peligros en los espacios de trabajo, pero sí protegen a las personas y pueden llegara disminuir la gravedad de las lesiones en caso de un accidente. Por este motivo, su uso se enmarca dentro de un plan preventivo que respalde su implementación.

4. Entrega y socialización de los lineamientos del uso los EPP:

El Centro Comunidadde Cuidado La Mesa, suministra a todo el personal del servicio de alimentos los elementos de protección personal y herramientas para realizar sus labores de forma segura, brinda la capacitación en materia de prevención del contagio por Covid-19 y establece responsabilidades para minimizar riesgos. En el mes de agosto se realizó la entrega de los tapabocas y guantesde manipulación diariamente en el servicio.

Tipo de Elemento	Secuencia de aplicación, retiro, limpieza y disposición
Tapabocas	Colocar: Tomar el tapabocas de las correas y ubícalas atrás de tus orejas o alrededor de su cabeza. Tener precaución en no tocar con las manos la parte interna del mismo. Retirar: Retirar el tapabocas desde las correas. Si es tapabocas desechable, después de usarlo guardar en bolsa plástica; si es tapabocas desechable, posterior al uso se debe guardar en una bolsa plástica. Para el caso del tapabocas no desechable, se debe colocar en bolsa plástica. No reutilizar el tapabocas por varios días Eliminación: Cuando se haya cumplido la vida útil del tapabocas, depositarlo en la caneca dispuesta en las instalaciones de la unidad operativa
Guantes de manipulación	Se deben colocar con las manos previamente limpias y desinfectadas para los procesos de servido en cada tiempode comida, en la manipulación de carnes, frutas y verdurasque así lo requieran. Se deben desechar una vez terminada la actividad en la caneca de los residuos sólidos no aprovechables

5. Materiales a Utilizar:

Para el desarrollo de la actividad se emplearon bolígrafos, guantes desechables, tapabocas, dispensador de gel antibacterial, alcohol.

6. Compromisos

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Cumplir los protocolos de seguridad establecidos por el Centro Comunidad de Cuidado La Mesa en su jornadalaboral	Personal del serviciode alimentos	Durante la jornada laboral.
Usar correcta y permanentemente el tapabocas y los elementos de protección personal.	Personal del serviciode alimentos	Durante la jornada laboral.
Vigilar el cumplimiento de las medidas de bioseguridad establecidas en el Centro Comunidad de Cuidado La Mesa	Nutricionista Técnico en Gastronomía	Durante la jornada laboral

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Nancy del Carmen Sánchez Duarte	Nutricionista	Centro de Protección Social La Mesa	Nancy Sanchez SIGNED VIA ILOVEPDF 41BE17CC-12F6-4480-9E95-20C350E9BA4A
María del Pilar García Galvis	Coordinadora	Centro de Protección Social La Mesa	María delpilarG SIGNED VIA ILOVEPDF 0767411A-5A25-49E0-B974-31619E375489

Anexos: Registro fotográfico
Listado de firmas

Elaboró: Nancy Sánchez Duarte

7. Anexos: Registro fotográfico





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 2

Tema: Suministro dotacion Manipuladora de Alimentos Lugar: Centro comunidad de cuidado La Mesa Fecha y hora: 30-09-2022 / 4:00 pm.

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Pilar Sanchez	1019085089	centro comunidad de cuidado la mesa.	manipuladora de alimentos	Pilipilisanchez@gmail.com	3222392410	
2	Maria Hernandez	21018796	centro comunidad de cuidado la mesa.	manipuladora de alimentos	mariahernandez@gmail.com	3222138393	
3	Soraida Fonseca	39802213	centro comunidad de cuidado la mesa	manipuladora de alimentos	soraidafonseca@gmail.com	3125671827	
4	Sandra mendieta	52734743	centro comunidad de cuidado la mesa.	manipuladora de alimentos	Sandramile8509@hotmail.com	3106125217	
5	Juan Daniel correa cordoba	1072429115	centro comunidad de cuidado la mesa.	manipulador de alimentos T.	Judacoco_08@hotmail.com	3125289587	

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.