ACTA N° 051

FECHA: Bogotá, febrero 28 de 2024

HORA: 1:00 pm - 2:00 pm

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Antonia Santos

TEMA: PSB: Programa de limpieza y desinfección (parte 2)

ASISTENTES: Ver planilla de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Saludo y bienvenida.
2. Presentación del tema a tratar y respectivos objetivos.
3. Socialización del tema central.
4. Retroalimentación y resolución de dudas.
5. Evaluación verbal.
6. Despedida.

DESARROLLO:

Siendo las 2:00 pm del día 28 de febrero de 2024 se da inicio a la reunión para la socialización al personal manipulador de alimentos y al personal de servicios generales del CCT Antonia Santos, sobre El Programa de Limpieza y Desinfección que hace parte del plan de saneamiento básico del Centro de Cuidado Transitorio.

Se describen las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa: Centro de Cuidado Transitario Antonia Santos.

Se indaga inicialmente con el personal de servicios generales acerca de la definición de limpieza y desinfección y las principales diferencias,

Se realiza socialización de las diferentes acciones que se deben realizar dentro del proceso de limpieza y desinfección en la unidad operativa para lograr el objetivo del programa de conformidad a las condiciones físicas, estructurales y de servicio misional de la unidad operativa.

Métodos de higienización:

- Cepillado: se realiza de manera manual o mecánica. Es el más aceptable para eliminar la suciedad, según el tipo de superficie.
- Aspersión: se usa para desinfectar grandes superficies (paredes, techos, ambientes, entre otros). Se debe tener en cuenta el control del tiempo de contacto del desinfectante.
- Inmersión: puede realizarse con o sin agitación según el caso. Se suele utilizar en piezas desmontables de equipos, menaje, utensilios y alimentos.
- Directa: generalmente se usa para superficies o áreas con alta carga microbiana.

Actividades para la limpieza y desinfección:

- Limpieza principal: consiste en la remoción o eliminación de residuos visibles como grasa, restos de comida, suciedad, entre otros, de las superficies a través de un elemento de apoyo como escoba, cepillo, esponja. en el servicio de alimentación para la limpieza de menaje con alimentos, esta se realizará a chorro de agua.
- Aplicación de producto químico: consiste en la aplicación de un producto detergente biodegradable, que ayuda a la remoción de partículas o suciedad. Esta actividad no aplica para la limpieza y desinfección de alimentos.
- Enjuague: es la eliminación de toda la suciedad disuelta y la remoción del detergente biodegradable empleado en la fase anterior usando agua potable para su eliminación.
- Desinfección: es la aplicación del producto químico usado en la unidad operativa para disminuir la carga microbiana teniendo en cuenta la dosificación establecida en la ficha técnica de producto y las concentraciones definidas en el presente documento
- Enjuague final: es la remoción de los restos del desinfectante usado en la fase anterior mediante el uso de agua.

Métodos de limpieza:
Se explica que las operaciones de limpieza se practican alternando en forma separada o combinada métodos físicos para el fregado y métodos químicos, los cuales implican el uso de detergentes biodegradables.

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.

- Métodos químicos: esta limpieza se realiza con el uso de sustancias que facilitan el desarrollo de la higienización. p. ej.: detergentes biodegradables.
- 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.
- 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.

Finalizada la socialización, se hace un resumen con los temas tratados y se resalta su importancia en la operatividad y en los procesos de limpieza y desinfección en el CCT Antonia Santos. Se finaliza la jornada de capacitación.

CONVOCATORIA. Se propone una nueva reunión para el día.

En constancia de lo anterior firman: Ver planilla de asistencia.

Elaboró:

Andrea Carolina Cuervo García

Nutricionista Dietista

Febrero 28 de 2024	Programa limpieza y desinfección (Parte 2) Plan de Saneamiento)	Andrea Carolina Cuervo García NUTRICIONISTA









ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Código: FOR-GD-023 Versión: 1 Fecha: Memo I2023023863 - 14/08/2023 Página: 1 de 1

1. Tema: Programa de Limpieza y Desinfección parte 2. 2. Lugar: CCT Antonia Santos 3. Fecha y hora: 28/02/2024

4. ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Andrea Carolina Quevedo	1024054[illegible]	CCT Antonia Santos	Nutricionista	Contratista	— o —	3014224408	Carolina Quevedo
2	Eliana Moreno	28542150	CCT Antonia Santos	Ax. Cocina	contratista.	— o —	3132699069.	Eliana Moreno
3	Rozana Falcón	0914329[illegible]	CCT Antonia Santos	Servicios generales	Contratista	— o —	3042568853	Rozana Falcón
4	Yisney Vega J.	1067903224	CCT Antonia santos	Aux cocina	Contratista	— o —	3209735435	[illegible]
5	Mary Peralta	53153744	CCT Antonia Santos	Aux Cocina	contratista	— o —	3154141463	Mary Peralta
6	Damaris Castillo	1073677224	CCT Antonia Santos	Servicios generales	Contratista	— o — o —	3227958[illegible]	D.C.C
7	Aleyda Marín	1[illegible]35374	CCT Antonia Santos	Generales	contratista	— o —	3143893[illegible]	Aleyda
8	Maileny Hernandez H.	52133.223	C.C.T Antonia Santos	Aux cocina	contratista	— o —	3138776598	Maileny H. H
9	Franco Fajardo	1022941[illegible]16	CCT Antonia santos	Generales	contratista	— o —	3143082942	Franco. F
10	Nubia P Ramos S.	52037092	CCT Antonia Santos	Aux Cocina	contratista	— o —	3153106[illegible]	[illegible]
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								

Powered by CamScanner