ACTA N° 263

FECHA: Funza, Agosto, 17 de 2023.

HORA: 09: 30 a.m. – 10:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad De Cuidado Corazón Inmaculado de María

TEMA: Tecnicas apropiadas para las labores de limpieza y desinfección

ASISTENTES: Ernesto Salamanca (Gestor Ambiental)

Talento Humano (Ver Listado de Asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1.Objetivo
2.Introducción
3.Desarrollo de la Actividad
4.Materiales Utilizados
5. Compromisos

DESARROLLO:

1. Objetivo

Garantizar que en la unidad operativa Corazón Inmaculado de María todas las áreas, superficies, equipos, utensilios, ambientes y elementos que los requieran se encuentren higienizados (limpios y desinfectados) permanentemente, y de esta manera disminuir el riesgo potencial de adquirir y transmitir enfermedades de origen microbiano..

2. Introducción

Para garantizar que en la unidad operativa Corazón Inmaculado de María se encuentre en condiciones adecuadas de higiene, hermeticidad y seguridad, conforme a las políticas establecidas por la SDIS y la normatividad sanitaria vigente, todo el personal que trabaja en la unidad operativa aplicará las BPM y los procesos de higienización descritos en el presente programa.

La contaminación de alimentos asociada a carga microbiana constituye una de las causas de enfermedades trasmitidas por alimentos que pueden llegar a tener un desenlace fatal. Los alimentos pueden contaminarse con microorganismos patógenos en cualquier fase del proceso de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución, asociado a inadecuadas prácticas de manufactura, manejo de residuos, procesos de higienización deficientes o ausentes de ambientes, equipos y utensilios o lavado de manos.

El proceso de higienización entendido como la suma de los procesos de limpieza y desinfección, redunda en el estado de salud de los participantes al proveerles espacios y ambientes con menor riesgo de transmisión de microorganismos patógenos.

El presente programa define las actividades de limpieza y desinfección y listas de chequeo para ser aplicadas en la unidad operativa Corazón Inmaculado de María y así garantizar una eficiente higienización de los espacios y ambientes.

3. Desarrollo de la actividad

La socialización inicia explicando acerca de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los principios de higiene en la manipulación preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción
Despues se mensionan los métodos de limpieza y de que trata este método de la siguiente manera

La limpieza se refiere a la remoción de polvo, grasa, resto de comida u otros elementos visibles en partículas en pisos, techos, gabinetes, paredes, etc.; labor que requiere disponibilidad de agua limpia y de un agente de limpieza.

• **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.

Después se socializo la clase de desinfectantes en compañía del Proveedor de insumos de detergentes

Los desinfectantes deben tener las siguientes propiedades:

- No tóxicos
- Alta actividad antimicrobiana
- Cumplir con las normas legales

Existen cuatro agentes desinfectantes de uso común: biguanidas poliméricas, yodo, amonio cuaternario y cloro. Independiente de cuál se use, existen tres reglas que deben aplicarse para que el saneamiento sea efectivo:

- Regla No. 1: todos los residuos visibles deben eliminarse previamente, de lo contrario estos consumirán gran parte de la acción del agente desinfectante.
- Regla No. 2: verificar la correcta dosificación y dilución del desinfectante.
- Regla No. 3: tener en cuenta el tiempo de acción de la solución desinfectante.

Técnica de desinfección por sustancia química

Consiste en la utilización de un agente químico desinfectante por aspersión, inmersión o vertimiento directo. Los factores que afectan la eficacia de los desinfectantes son:

• **Inactividad debida a la suciedad:** la presencia de suciedad y otros materiales sedimentados reducen la eficacia de todos los desinfectantes químicos, por lo tanto, antes de realizar la desinfección, debe existir un adecuado proceso de limpieza.
• **Temperatura de la solución:** por lo general, cuanta más alta la temperatura, más eficaz es la desinfección, por lo cual es preferible usar una solución tibia o caliente, en vez de fría. Sin embargo, debe verificarse la ficha técnica del producto para confirmar la temperatura recomendada por el fabricante.
• **Tiempo:** todos los desinfectantes químicos necesitan un tiempo mínimo de contacto para que sean eficaces, el cual varía de acuerdo con su actividad.
• **Dilución:** la dilución del desinfectante varía de acuerdo con su naturaleza, su concentración inicial y las condiciones de uso. Su dosificación debe hacerse según la finalidad y el medio ambiente en el cual se empleará.
• **Estabilidad:** la solución de los desinfectantes implica preparación reciente y utilización de utensilios limpios. El mantenimiento prolongado de soluciones diluidas puede reducir su eficacia o convertirse en depósito de microorganismos resistentes.

4. Materiales Utilizados

- Documentos Ambientales
- Folletos

5. Compromisos:

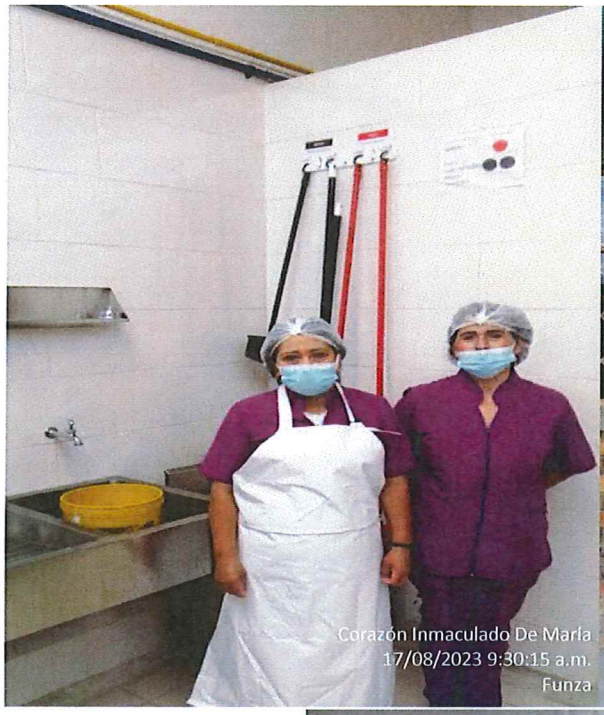
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

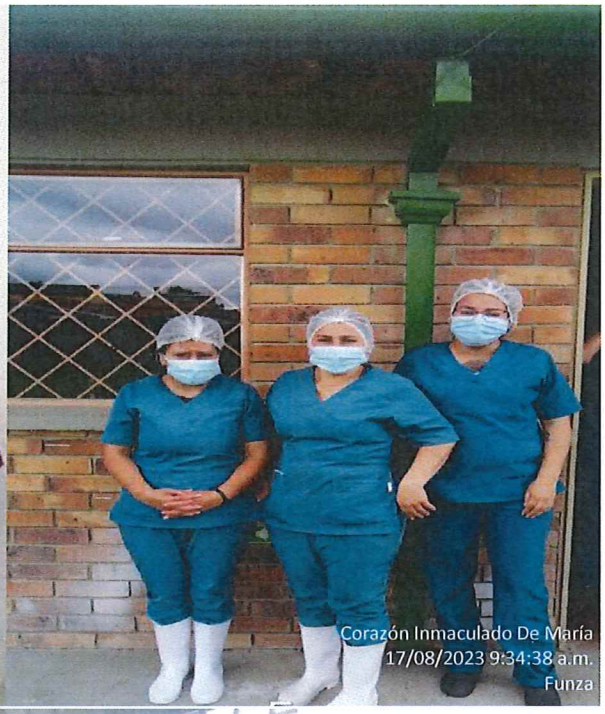
CONVOCATORIA: N/A
En constancia de lo anterior firman

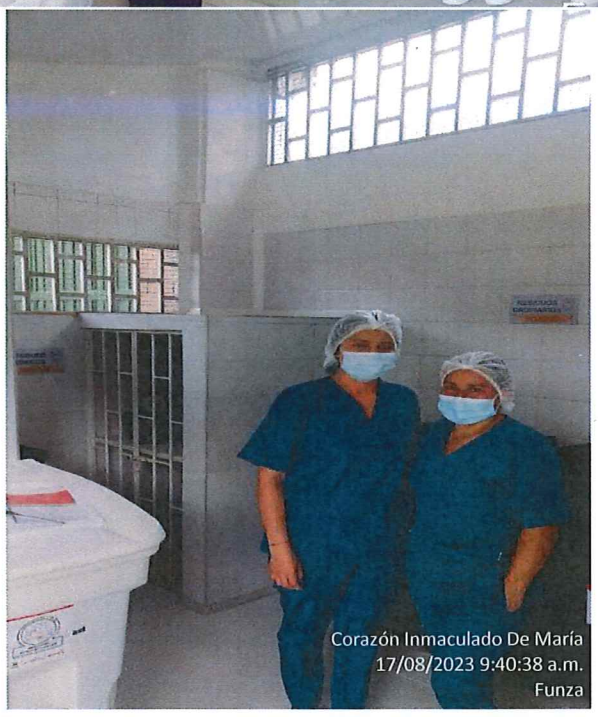
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	Corazón Inmaculado de María	
Julio Ernesto Salamanca	Gestor Ambiental	Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Registro Fotográfico y Planilla de Asistencia
Elaboró: Julio Ernesto Salamanca

Registro Fotográfico Técnicas Apropiadas para labores de limpieza y desinfección







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: Tecnicas Apropiadas Para limpieza y desinfección Lugar: Corazon inmaculado de Maria Fecha y hora: 17-08-23 - 9:30-10:00am

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Maribel Gutierrez	1073240[illegible]	Corazón Inmaculado de Maria	Servicios Generales		3223664355	
2	Yenny Castañeda	1035238813	Corazon Inmaculado de maria	Servicios Generales		3115416099	
3	Diana Castañeda	1073507734	Corazon Inmaculado de Maria	Aux. Cocina			Diana Castañeda
4	Gloria cristina Baez	33.377986	Aux Corazon inmaculada Maria	Aux Serv. Generales		3124184942	Gloria Baez
5	Angie Lizeth Cañon	1073518506	Corazón Inmaculado Maria	Servicios Generales		311 5010033	
6	Michel García	1026565628	Corazón inmaculado	T. Alimentos		318 629 27 70	
7	Marcia Rivera	1020413323	CC corazon Inmaculado DE=14/12/1,2	Servicios Generales		3133676569	
8	Maribel Alfonso	24138205	Sc corazon Inmaculado de Maria	Servicios Generales		3158785294	
9	Samantha [illegible]	23.634957	CCC Corazon Inmaculado de cocina	Aux cocina		3108662675	
10	Nataly Janeth Cañon P	1.052.498.988.	CCC corazon inmaculado de maria	Aux. cocina		3222256229	

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.