ACTA N°

FECHA: Bogotá, agosto 24 de 2023.

HORA: 02:00 p.m. - 03:00 pm.

LUGAR: Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca

TEMA: Capacitación BPM –Saneamiento Básico.

ASISTENTES: Lista de asistencia.

ORDEN DEL DÍA:

1. Realización del pre test.
2. Saneamiento Básico.
3. Realización Post test.

DESARROLLO:

1. Se da inicio a la capacitación, realizando el pre test, que se encuentra en el siguiente enlace: https://forms.gle/wGGrdaWv58vaKLQm9, con los siguientes resultados:

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Ana Beatriz Leguizamón Olarte	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	5 /6
Ana Carolina Calderón León	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Diana Paola Puerto López	Auxiliar de cocina	5 /6
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Katherine Caballero Rodríguez	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Yulibeth Herrera Gómez	Auxiliar de cocina	4 /6
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	4 /6
Ana Marcela Osorio Pérez	Auxiliar de cocina	6 /6
Saribed Pardo	Auxiliar de cocina	6 /6

2. Se socializa que el saneamiento básico, en el servicio de alimentos y relacionado con las buenas prácticas de manufactura, se refiere a las medidas que se toman para mantener las instalaciones, equipos y superficies limpios y desinfectados. Esto es importante para

prevenir la contaminación de los alimentos por microorganismos patógenos, que pueden causar enfermedades transmitidas por los alimentos.

El plan de saneamiento básico es un conjunto de programas y acciones diseñados para garantizar la higiene y seguridad sanitaria en un determinado entorno, como puede ser un establecimiento de alimentos, una comunidad o una institución. Su objetivo principal es prevenir la contaminación y propagación de enfermedades, promoviendo condiciones saludables y seguras.

En el artículo 26 de la resolución 2674 de 2013 indica que, todo establecimiento que fabrique, procese, envase, embale, almacene y expenda alimentos y sus materias primas debe implantar y desarrollar un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos. Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.
3. Control de plagas. Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable. Se debe tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos

establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

3. Posterior a la socialización, se solicita diligenciar el post test que se encuentra con el siguiente enlace: https://forms.gle/ieH3hpaaLVYu6HY59, con los siguientes resultados.

NOMBRE COMPLETO	CARGO	PUNTAJE
Leydi Maryuri Romero Useche	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Ana Beatriz Leguizamon Olarte	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Diana Paola Puerto Lopez	Auxiliar de cocina	6 /6
Ana Carolina Calderon Leon	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Katherine Caballero Rodriguez	Auxiliar de servicios generales	6 /6
Saribed Pardo	Auxiliar de cocina	6 /6
Ana Marcela Osorio Perez	Auxiliar de cocina	6 /6
Carmen Alicia Rico Salcedo	Auxiliar de cocina	6 /6
Yulibeth Herrera Gomez	Auxiliar de cocina	6 /6
Luis Eduardo Achury	Auxiliar de servicios generales	6 /6

Compromisos:

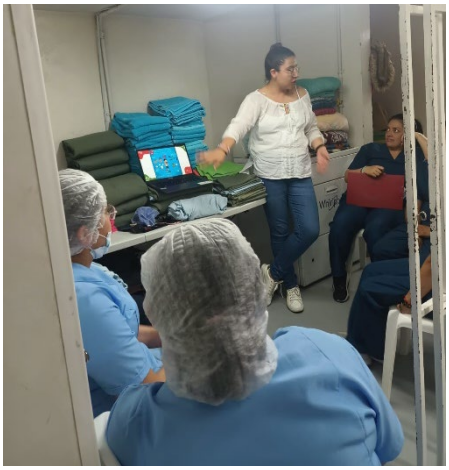
Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Reconocer el saneamiento básico como parte integral de las buenas prácticas de manufactura.	Personal manipulador de alimentos y de servicios generales	En el desarrollo de sus funciones.

CONVOCATORIA. No se propone una nueva reunión.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Andrea Paola Camacho	Nutricionista	CCT Cundinamarca	Andrea Paola Camacho F.

Anexos: Lista de asistencia - Listados de pre y post test.
Elaboró: Andrea Paola Camacho - Nutricionista

Registro Fotográfico	Nombre de la actividad
Responsable Andrea Paola Camacho Florez Fecha: 24 de agosto de 2023	Buenas prácticas de manufactura Saneamiento básico
	

	PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL	Código: FOR-GD-023
ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA	Versión: 0
		Fecha: Memo I2020035152 – 17/12/2020
		Página: 1 de 2

Tema: BPM- Saneamiento Básico Lugar: CCT Cundinamarca Fecha y hora: 24/08/23 – 2PM

Ítem	Nombres y Apellidos	Documento de identidad	Entidad o Dependencia	Rol / Cargo	Correo electrónico	Teléfono y Ext. / Celular	Firma
1	Luis E Alfonso	80215355	CCT cundinamarca	S.G.		3053188146	LuisEAlfonso
2	Beatriz Lesuizamon	1013618967	cct cundinamarca	SG		3125016340	
3	Sanbed Pardo Triano	1012399580	cundinamarca	Aux cocina		3013506379	Sanci P.
4	Ana Marcela O.	1005438541	Cundinamarca	Aux cocina.		3143722900	Ana O
5	Katherine Caballero	52936999	cundinamarca	S.G		3152071140	Katherine.
6	Diana Paola Pacheco	1022361748	cct cundinamarca	OP cocina		3214658400	Dpuerto
7	Yolibeth Herrera	1014.022679	cct cundinamarca	OP cocina		3164154577	Yolibeth
8	Carmen Rico	32733492 CCT cundinamarca	CCT cundinamarca	OP cocina		3133181430	CRS
9	Leidy Mayuri Romero	1024557218	CCT cundinamarca	SG		3228273005	Leidy Romero.
10	Ana Sandra Sabogal	1012378648	cat Cundinamarca	SG		3225744340	Sandra S

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