ACTA N° 217

FECHA: Bogotá, mayo, 16 de 2024.

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

LUGAR: Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María

TEMA: Acta de inducción y reinducción.

ASISTENTES: David Esteban Perdomo Sossa – Nutricionista
Hna. Anabelly Cadena – Coordinadora
Manipuladores de alimentos (Planilla de asistencia)

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo
2. Introducción a la actividad
3. Desarrollo del tema
4. Materiales a utilizar

DESARROLLO:

1. Objetivo

El objetivo principal de la capacitación de reinducción sobre el Plan de Saneamiento Básico, basado en la Resolución 2674 de 2013, fue instruir a los auxiliares de cocina de la Comunidad de Cuidado de Corazón Inmaculado de María en las prácticas y procedimientos necesarios para asegurar la higiene y salubridad en la manipulación de alimentos. Este plan tiene como finalidad

garantizar la inocuidad de los alimentos, prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), y mantener un entorno seguro y saludable para los residentes y el personal de la comunidad.

2. Introducción a la actividad

En cumplimiento con los estándares de calidad y seguridad alimentaria establecidos por la Comunidad de Cuidado de Corazón Inmaculado de María, se llevó a cabo una reinducción para los auxiliares de cocina el día 16 de mayo de 2:00 pm a 3:00 pm. Esta capacitación se centró en el Plan de Saneamiento Básico, con base en la Resolución 2674 de 2013 de la normatividad colombiana.

El propósito de esta reinducción fue reforzar y actualizar los conocimientos de los auxiliares de cocina sobre las mejores prácticas de higiene y saneamiento en la manipulación de alimentos. A través de esta sesión, se busca asegurar que el personal esté plenamente capacitado para mantener los más altos estándares de salubridad, contribuyendo así a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y a la creación de un entorno seguro y saludable para los residentes y el personal de la comunidad.

La capacitación fue impartida por el Nutricionista del hogar, David Perdomo, quien proporcionó una guía detallada sobre los procedimientos esenciales y las normativas aplicables al manejo seguro de alimentos. Los asistentes participaron activamente, revisando y discutiendo los puntos clave del plan de saneamiento, asegurando una comprensión profunda y una implementación efectiva de las prácticas necesarias para el correcto desempeño de sus funciones.

3. Desarrollo del tema

Según la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social de Colombia, un Plan de Saneamiento Básico debe contener los siguientes cuatro componentes:

A. Programa de Limpieza y Desinfección:

- Objetivo: Asegurar la eliminación de contaminantes físicos, químicos y biológicos en las superficies de contacto con alimentos, utensilios, equipos y áreas de preparación.
- Contenido:

  - ✓ Procedimientos y métodos de limpieza y desinfección.
  - ✓ Frecuencia de limpieza y desinfección.
  - ✓ Productos y concentraciones utilizadas.
  - ✓ Responsables de la ejecución y supervisión.

B. Programa de Control de Plagas:

- Objetivo: Prevenir y controlar la presencia de plagas (insectos, roedores y otras plagas) en las áreas de manipulación de alimentos.
- Contenido:

  - ✓ Identificación de posibles plagas.
  - ✓ Métodos de prevención y control (mecánicos, físicos, químicos y biológicos).
  - ✓ Frecuencia de inspección y monitoreo.
  - ✓ Responsables de la ejecución y supervisión.

C. Programa de Manejo de Residuos:

- Objetivo: Garantizar la correcta disposición de residuos sólidos y líquidos generados durante la manipulación de alimentos para evitar la contaminación.
- Contenido:

  - ✓ Clasificación de residuos (orgánicos, inorgánicos, reciclables, peligrosos).
  - ✓ Procedimientos para la recolección, almacenamiento temporal y disposición final de residuos.
  - ✓ Frecuencia de recolección y transporte de residuos.
  - ✓ Responsables de la ejecución y supervisión.

D. Programa de Abastecimiento de Agua:

- Objetivo: Asegurar que el agua utilizada en la manipulación de alimentos sea potable y cumpla con los requisitos sanitarios establecidos.
- Contenido:

  - ✓ Fuente de abastecimiento de agua.
  - ✓ Procedimientos para la potabilización y almacenamiento de agua.
  - ✓ Frecuencia y métodos de monitoreo de la calidad del agua.
  - ✓ Responsables de la ejecución y supervisión.

Estos componentes son esenciales para mantener la inocuidad de los alimentos y prevenir riesgos de contaminación y enfermedades transmitidas por alimentos. Implementar y mantener un Plan de Saneamiento Básico conforme a estos lineamientos es crucial para cualquier establecimiento que maneje alimentos.

4. Materiales a utilizar

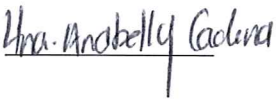
- Plan de saneamiento de la Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
- Espacio de cocina para realizar cualificación práctica.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
No se generaron compromisos	No aplica	No aplica

CONVOCATORIA. No se convocarán a nuevas reuniones.

En constancia de lo anterior firman:

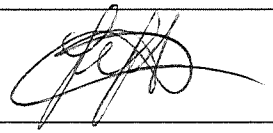
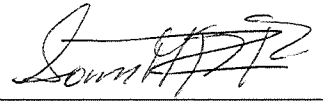
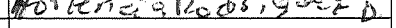
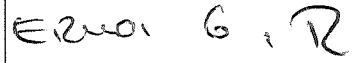
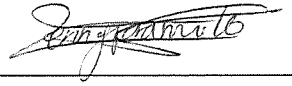
Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
David Esteban Perdomo	Nutricionista	CC Corazón Inmaculado de María	
Hna. Anabelly Cadena	Coordinadora	CC Corazón Inmaculado de María	

Anexos: Listado de asistencia y registro fotográfico

Elaboró: David Esteban Perdomo Sossa - 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: Acta de reinducción 2. Lugar: Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María 3. Fecha y hora: 16/05/2024 2:00 p.m. a 3:00 p.m.

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	Jefferson Ramos Castillo	1015464532	CCC Corazón Inmaculado de María	Tecnico en servicio de alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3197302225	
2	Sandra Milena Prada	23637957	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3108662625	
3	Hortensia Rodríguez Díaz	65746822	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3115014492	
4	Érica García Ramírez	1099547618	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3224572770	
5	Paola Patricia Idarraga Garcia	1036222888	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3138398923	
6	Hna, Jenny Jaramillo	6684499	CCC Corazón Inmaculado de María	Auxiliar Servicio Alimentos	planta	nutricioncccorazon@gmail.com	3144205259	

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.

Funza, 16 de mayo de 2024

Lugar: Centro Comunidad de Cuidado Corazón Inmaculado de María
Convenio: 7457 de 2021
Componente: Nutrición y salubridad
Obligación Técnica No: 07
Concepto: Registro fotográfico de elementos de protección personal de personal operario de servicio de alimentos
Mes de Aplicación: Mayo de 2024
Profesional: David Esteban Perdomo Sossa