ACTA No 508 CENTRO COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA – 2023

FECHA: Bogotá, diciembre 18 de 2023.

HORA: 10:00 a.m. – 11:00 a.m.

LUGAR: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María.

TEMA: Plan de mejora servicio de alimentos, socializar los hallazgos encontrados por la secretaria de salud el día 12 de julio de 2023, y a su vez revisar las acciones de mejora.

ASISTENTES: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista), Juan Carlos Rodríguez Bautista (coordinador) y talento humano del servicio de alimentos.

ORDEN DEL DÍA:

1. Objetivo de la actividad.
2. Introducción de la actividad.
3. Actividades desarrolladas.
4. Materiales para utilizar en la socialización, capacitación o actividad.
5. Compromisos.
6. Anexos Evidencias fotografías de las actividades de los días mencionado en el acta y planillas de asistencia.

DESARROLLO:

Objetivo: Socializa los hallazgos encontrados en la visita de la secretaría de salud el día 12 de julio de 2023, y a su vez reforzar el plan de mejora.

Introducción: En la actualidad se cuenta con un sin número de sustancias, mecanismos y procedimientos que se utilizan como protectores del ambiente y la salud para contrarrestar la invasión de agentes infecciosos, los cuales se pueden eliminar utilizando actividades de limpieza, desinfección y buenas prácticas de higiene. Los espacios concurridos y en donde se presenta alta afluencia de personas pueden ser más propicios para desarrollar procesos infecciosos, por lo que se hace necesario contar con un procedimiento que ayude a controlar dicha situación, haciendo hincapié en el cómo se hace, con el fin de que el personal encargado pueda enfrentar de la mejor manera las rutinas de limpieza y desinfección, así como las distintas situaciones que

se puedan presentar con el fin de proteger la salud de la comunidad en general. Es de resaltar que el personal de Servicios Generales es un eslabón importante en la cadena de higiene, al aplicar en forma sistematizada los procedimientos de limpieza y desinfección. Hay que tener en cuenta que las superficies presentan un riesgo de transmisión por diferentes tipos de agentes infecciosos, el cual depende del control y que para que sea mínimo se establece una buena rutina de limpieza y desinfección con el fin de prevenir la contaminación cruzada secundaria por medio de las manos y utensilios que podrían ser contaminados o entrar en contacto con las superficies y posteriormente contaminar a las personas. Por lo tanto, el protocolo de limpieza y desinfección del Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible es un documento en donde se encuentran establecidos los lineamientos para crear y mantener un ambiente físico higiénico, seguro y agradable estéticamente a través de la limpieza y desinfección de la planta física y mobiliario, así como de las áreas circundantes de la entidad.

Actividad desarrollada:

Se refuerzan los procesos de limpieza y desinfección, se cambian los habladores que hay en el servicio de alimentos y en el comedor sobre la dilución del hipoclorito: menaje (3 mililitros de hipoclorito por litro de agua de 8 a 10 minutos), superficies (mesas, sillas, 4 mililitros de hipocloritos por litro de agua de 10 a 15 mililitros), pisos, techos, paredes mesas (6 mililitros de hipoclorito por litro de agua por 10 a 15 minutos). Se les recuerda que a diario se debe limpiar el mueble del menaje y el mesón donde se lava la loza. Se recuerda que cada 15 días se debe realizar limpieza del horno y el asador que permanecen en el comedor. Cada 8 días se limpia las ventanas, puertas, anjeos, rejillas, mesas y sillas.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución

Materiales: Los formatos de la dilución del hipoclorito.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Juan Carlos Rodríguez Bautista	Coordinador	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	
Alba Lucía Ardila Almeida	Nutricionista	Centro Comunidad de Cuidado Hogar Casa Santa María	

REGISTRO FOTOGRÁFICO



Elaboró: Alba Lucía Ardila Almeida (Nutricionista).

Propicia

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: Plan de mejora Servicio alimentos 2. Lugar: COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA 3. Fecha y hora: 18/12/2023 10:00am 11:00a

1	HECTOR LEONARDO MORENO ESPITIA	79983151	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	TÉCNICO EN GASTRONOMÍA	CONTRATISTA	Helemo22@hotmail.com	3158309441	
2	LEIDY YOANA BELTRAN CARDENAS	1108120515	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Nury30503@gmail.com	3223900314	Leidy Yoana Beltran
3	ANA TERESA CORONEL	1058058796	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	anateresacoronelacevedo@gmail.com	3195197717	Ana Teresa Coronel A
4	ANDREA JAZMIN ALVAREZ ALVAREZ	52928456	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	Jonty16@hotmail.com	3004510969	Andrea Alvarez
5	LUCERO PEREZ OLAYA	21082121	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	diegocruzchin@outlook.com	3124734379	
6	MEIBIS ADRIANI PADILLA MOLINA	1019103857	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	meybispadilla@hotmail.com	3144871826	Meybis Padilla
7	DIEGO LEOVISELDO CRUZ CHINCHILLA	1233889566	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	AUXILIAR DE SERVICIOS GENERALES	CONTRATISTA	cotrinodiego82@gmail.com	3134987499	Diego Cruz
8	MARIA GRACIELA PATIÑO QUIJANO	60309102	COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR CASA SANTA MARIA	OPERARIO DE COCINA	CONTRATISTA	ivandariao103@hotmail.com	3144871826	

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.

Powered by CamScanner