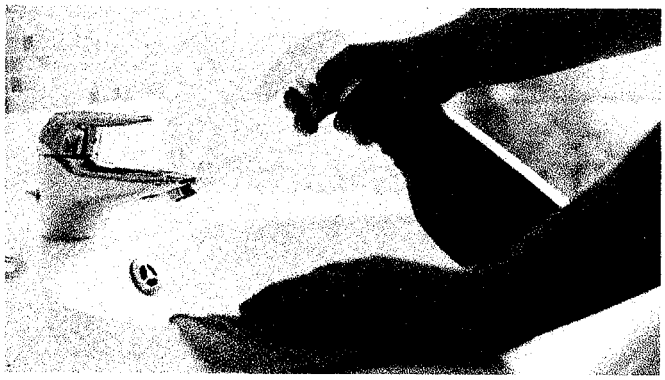
ACTA DE REUNIONES		ACTA No: 002		
CONVOCA: AREA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		DD 1	MM 04	AAAA 2019
TEMA	TIPOS Y METODOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION			
OBJETIVO	▪ Dar a conocer al Talento Humano de la cafetería LA REINA, los tipos y métodos de limpieza y desinfección de Cafetería la Reina.			

ORDEN DEL DIA:

- Bienvenida.
- Lectura de la temática a trabajar, metodología.

MÉTODOS DE LIMPIEZA



Definiciones

- **Limpieza:** Acción y efecto de limpiar, quitar imperfecciones, suciedad o los defectos de algo.

- **Desinfección**: Proceso mediante al cual, por medio de sustancias químicas desinfectantes, se limpia y acondiciona un espacio o superficie para su apropiado uso.

- **Esterilización:** Completa eliminación de toda forma de vida microbiana de objetos inanimados.

METODOS:

- **Físicos:** Productos y materiales, como agua caliente, vapor, cepillos, estropajos, esponjas, etc.

  Usos: se usan para la limpieza de platos y otros utensilios en la cocina.

- **Químicos:** Sustancias que nos facilitan el desarrollo de la higienización. Ej. Detergentes y desinfectantes.

  Uso: Desinfección de agua. Las soluciones de hipoclorito se usan para desinfectar objetos y superficies.

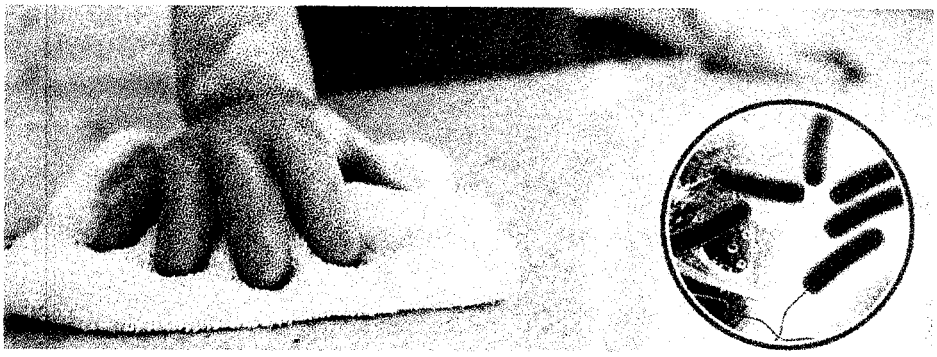
- **Manuales**: Es la acción de limpieza realizada con las manos.

  Uso: sirve para eliminar los residuos sólidos de equipos y materiales.

- **Automáticos:** Limpieza realizada por maquinarias, lavavajillas y túneles de lavado.

  Uso: se usan principalmente para lavar utensilios de la cocina.

MÉTODOS DE DESINFECCIÓN



- **Desinfección por calor:** Aplicar calor húmedo para elevar la temperatura de la superficie a 80°C.

  Uso: se usa para eliminar los gérmenes.

- **Desinfección con agua caliente**: Las piezas desmontables de las máquinas se sumergen en agua a una temperatura de 80°C por un determinado tiempo.

  Uso: sirve para desinfectar cualquier utensilio con mayor facilidad.

- **Desinfección con sustancias químicas:** Reducen la suciedad de los materiales o alimentos. Los desinfectantes necesitan un determinado tiempo para que funcionen.

  Uso: se emplean para luchar contra las enfermedades transmisibles por el agua y para proteger el agua potable de gérmenes.

Métodos de Esterilización

- **Calor húmedo:** Se aplica mediante vapor a presión, siendo uno de los métodos de esterilización más eficaces.

  Uso: esterilización de material contaminado, medios de cultivo y líquidos termoestables.

- **Calor seco:** Se realiza en el Horno Pasteur a una temperatura de 160°C.

  Uso: Esterilización de materiales termoestables impermeables o que son dañados por la humedad y por lo tanto no pueden esterilizarse en autoclave. Ej. grasas, vidrios, metales, polvos, etc.

- **Pasteurización:** Tratamiento térmico que elimina a los organismos patógenos de los alimentos.

  Uso: utilizado en productos lácteos, vinos, cerveza y jugos.

- **Por radiaciones:** se utilizan el ionizante y ultravioleta; son métodos caros que deben realizarse en zonas especiales, se emplean para disminuir la población y acción microbiana.

-

  Uso: desinfección de superficies y de aire.

Mediante agentes químicos.

-**Alcoholes:** disuelven lípidos y tienen acción detergente
-**Yodo:** capacidad germicida
-**Cloro:** desinfectante de agua potable

Luisa Maria Ruiz G.
CC 1.105.334.454

LUISA MARIA RUIZ GUERRERO
ASESOR SST
RESOLUCION 1074 DE 2015.

CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-0013	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	16/02/2018
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 1	

EVALUACION PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

CAFETERIA LA REINA (SG – SST)

NOMBRE: Sol Myriam Cárdenas **FECHA:** 1.04.2019
CARGO: Administrador

1. **¿Cuáles son los tipos de limpieza?**
   Manuales
   Automaticos
   Fisicos
   Quimicos

2. **¿Cuáles son los tipos de Desinfección?**
   Desinfeccion con agua caliente
   Desinfeccion con sustancias Quimicas
   Desinfeccion por calor

3. **¿Considera que estos métodos son efectivos? ¿Porqué?**
   Realizan una limpieza y desinfección profunda a los objetos, superficies y area

4. **Establezca la diferencia entre limpieza y desinfección.**
   Limpieza: limpiar, quitar suciedad
   Desinfección: proceso mediante sustancias quimicas se limpia y acondiciona un espacio.

Luisa Maria Ruiz G.
CC. 1.105.334.454
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-0013	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	16/02/2018
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 1	

EVALUACION PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

CAFETERIA LA REINA (SG – SST)

NOMBRE: Maritza Cruz Vax **FECHA:** 1.04. 2019
CARGO: Manipulador Alimentos

1. **¿Cuáles son los tipos de limpieza?**
   Físicos
   Químicos
   manuales
   automáticos
2. **¿Cuáles son los tipos de Desinfección?**
   desinfección por calor
   desifección por agua caliente
   desifección por sustancia Química.
3. **¿Considera que estos métodos son efectivos? ¿Porqué?**
   Si, porque se puede realizar una limpieza profunda.
4. **Establezca la diferencia entre limpieza y desinfección.**
   limpieza: es el orden de las cosas.
   desinfección: son las sustancias químicas

Luisa Maria Ruiz G.
CC. 1.105.334.954
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

CAFETERÍA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Código: CR-SST-PIR-F-0013	
		Versión:	1
	PROGRAMA DE INDUCCION Y REINDUCCION	Fecha:	16/02/2018
	FORMATO: EVALUACION CONOCIMIENTO	Página 1 de 1	

EVALUACION PROGRAMA LIMPIEZA Y DESINFECCION

CAFETERIA LA REINA (SG – SST)

NOMBRE: Jarol enciso Duarte **FECHA:** 01.04.2019
CARGO: Asesor Mostrador

1. **¿Cuáles son los tipos de limpieza?**
   manuales
   Quimicos
   Fisica
   automaticos

2. **¿Cuáles son los tipos de Desinfección?**
   Por agua caliente
   Sustancias quimicas
   con calor

3. **¿Considera que estos métodos son efectivos? ¿Porqué?**
   realizan una limpieza y desinfeccion profunda
   a los objetos superficiales y otros

4. **Establezca la diferencia entre limpieza y desinfección.**
   limpieza: quitar suciedad
   desinfeccion: proceso con sustancias quimicas

Luisa Maria Ruiz G.
CC. 1.105.334.954
CAPACITADOR
LUISA MARIA RUIZ G.
ASESOR SST

CAFETERIA LA REINA	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CODIGO: CR-SST-FAC-F001	
		VERSION:	1
	PROGRAMA DE CAPACITACION	FECHA:	04/02/2018
	FORMATO: ASISTENCIA A CAPACITACIONES	PAGINA 1 DE 1	

TEMA: Tipos y Metodos de limpieza y desinfección

OBJETIVO: Dar a conocer al personal los metodos de limpieza y desinfección

FECHA	1.04.2019	HORA:	08:00	GRUPO:	Cafeteria

ITEM	NOMBRE	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	CARGO	FRIMA
1	Sol Mynam Cardenas	65733857	Administradora	
2	Nanitza Xiomara Cruz	1110501050	manipulador de alimentos	Nanitza Cruz
3	Jairo Enrique Ruiz	1110543606	auxiliar de servicios	Jairo Enrique
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

FIRMA CAPACITADOR: Luisa Maria R. G.

CC: 1107334959