ACTA N° 011

FECHA: Bogota, 17 de junio de 2024

HORA: 14.00 – 15:00

LUGAR: Servicio de Alimentos

TEMA: Plan de Saneamiento – Programa de limpieza y desinfección

ASISTENTES: Manipuladores de alimentos

1. ORDEN DEL DÍA:

- Bienvenida y presentación.
- Objetivos de la socialización.
- Presentación del Programa de Limpieza y Desinfección.
- Discusión y aclaración de dudas.
- Compromisos y responsabilidades.
- Cierre del taller.

2. DESARROLLO:

Bienvenida y presentación: El nutricionista da la bienvenida a los manipuladores de alimentos y agradece su participación en esta importante taller de socialización.

2. Objetivos de la socialización: Se explican los objetivos del taller , que son:

- Informar a los manipuladores de alimentos sobre el Programa de Limpieza y Desinfección en la unidad operativa Hogar San Jose.
- Sensibilizar sobre la importancia de la higienización de alimentos, áreas, superficies, equipos y utensilios.
- Conocer y aplicar los procedimientos de limpieza y desinfección.
- Establecer compromisos y responsabilidades en el cumplimiento del programa.

3. Presentación del Programa de Limpieza y Desinfección: Se procede a presentar el programa, resaltando los siguientes puntos:

Introducción y contexto.

Objetivos generales y específicos.

Definiciones clave relacionadas con la higienización.

Métodos y técnicas de limpieza y desinfección.

Agentes desinfectantes y clases de desinfectantes.

Normas para el manejo del hipoclorito de sodio (NaClO) como desinfectante.

4. Discusión y aclaración de dudas: Se abre el espacio para que los asistentes puedan hacer preguntas, expresar sus inquietudes o comentarios relacionados con el programa. Se aclaran todas las dudas de manera detallada.

Compromisos:

Compromisos	Responsables	Fecha de Ejecución
Utilizar las concentraciones de Hipoclorito para los procesos de desinfección del servicio de alimentos como lo establece el plan de saneamiento del centro transitorio Villa Kennedy	Manipuladores de alimentos	Durante la ejecución del contrato de 8225/2024
Realzar seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección del servicio de alimentos	Nutricionista	Durante la ejecución del contrato de 8225/2024

6. Cierre de la reunión: Se agradece a todos los asistentes por su participación y se reitera la importancia de cumplir con los procedimientos de limpieza y desinfección para garantizar la seguridad alimentaria en el Centro transitorio Villa Kennedy.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Jose Luis Acero Vargas	**Nutricionista Dietista**	**Centro de Comunidad y Cuidado Hogar San José de Chipaque**	Jose Luis A.

Anexos: Listado de asistencia y Formatos de Pre test y Postest

Elaboró: Jose Luis Acero Vargas


17/06/2024 13:03:41
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá


17/06/2024 13:03:41
78b-54 Calle 41 Sur
Kennedy
Bogotá

PROCESO GESTION DOCUMENTAL
FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023
Versión: 1
Fecha Mismo: (02/03/2023) - 14/09/2023
Página 1 de 1

1. Tema: PJ - Programa de Impulso 2. Lugar: Villa Kennedy 3. Fecha y Hora: Miércoles 26 de Abril de 2023 9:00 am

4. Item	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	Cindy Juliana Arango	52.158.139	C7 Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Usuarios@gmail.com	3214135887c	
2	Beatriz Adriana Rios	41.4350	C7 Villa Kennedy	Cocina	Contratista	Solidaridadelectronica.com	7125 5930 ext	
3	Sandra Perez	52222	C7 Villa Kennedy	Cocina	Contratista		3143231390	Sandra Perez
4	Tatiana Rojas Hernández	52.379336	C7 Villa Kennedy	Cocina	Contratista	tatianarojas@gmail.com	3124662286	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								

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.

Pre test [X] Post test [ ]

Nombre del manipulador de alimentos:
Juliana Rojas

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test [X] Post test [ ]

Nombre del manipulador de alimentos:
Sandra Feica

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test ☒ Post test ☐

Nombre del manipulador de alimentos:
Yuri Ibagón

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test [X] Post test [ ]

Nombre del manipulador de alimentos:
Adrian Mora

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test ☐ Post test ☒

Nombre del manipulador de alimentos:
Yuli Ibagon

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test [ ] Post test [X]

Nombre del manipulador de alimentos: Adriana Mora

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test [ ] Post test [X]

Nombre del manipulador de alimentos: Sandra perez

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner

Pre test [ ] Post test [X]

Nombre del manipulador de alimentos: Juliana Rojas

Marque con una x la respuesta correcta:

Cuál es el objetivo principal de la limpieza?
a) Hacer que todo brille.
b) Eliminar la suciedad y los gérmenes.*
c) Ahorrar tiempo y dinero.
d) Reducir la cantidad de productos químicos.

¿Qué es el "tiempo de contacto" en el proceso de desinfección?
a) El tiempo que pasas limpiando.
b) La cantidad de desinfectante que usas.
c) El tiempo que el desinfectante debe permanecer húmedo en la superficie.*
d) El tiempo que lleva encontrar la superficie a limpiar.

¿Por qué es importante seguir las instrucciones del fabricante al usar productos de limpieza y desinfección?
a) Porque son más caros.
b) Porque las instrucciones son difíciles de entender.
c) Porque cada producto puede tener instrucciones específicas que garantizan su eficacia y seguridad.*
d) Porque las instrucciones son opcionales.

¿Cuál es el paso inicial en el proceso de limpieza y desinfección de una superficie?
a) Aplicar el desinfectante.
b) Enjuagar con agua.
c) Limpiar la superficie con un detergente o limpiador adecuado.*
d) Secar la superficie con un paño de papel.

¿Qué precauciones se deben tomar al manipular productos químicos de limpieza y desinfección?
a) Usar guantes y gafas de sol.
b) Mezclar diferentes productos químicos para aumentar su eficacia.
c) Leer las etiquetas, ventilar bien el área y evitar el contacto directo con la piel y los ojos.*
d) Dejar los productos al alcance de los niños.

¿Cuál es la principal diferencia entre limpieza y desinfección?
a) La limpieza se enfoca en eliminar la suciedad visible, mientras que la desinfección se centra en eliminar los gérmenes y microorganismos.*
b) La limpieza utiliza productos químicos, mientras que la desinfección se realiza solo con agua.
c) La limpieza es más costosa que la desinfección.
d) La limpieza solo se aplica en entornos industriales.

Powered by CamScanner