ACTA N° 083

FECHA: Bogotá , 31 de julio de 2024

HORA: 13.00 – 14:00

LUGAR: Servicio de Alimentos

TEMA: Plan de Saneamiento – Programa de limpieza y desinfección , técnicas de limpieza

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

Se inició la reunión con una cálida bienvenida a todos los asistentes. Se plantearon tres preguntas de pre-saberes para evaluar el conocimiento inicial y sensibilizar a los participantes sobre la importancia de la limpieza y desinfección:
¿Cuáles crees que son los riesgos de no seguir un programa de limpieza y desinfección adecuado?
¿Puedes nombrar algún producto de limpieza específico y para qué tipo de superficie se debe usar?
¿Qué procedimientos consideras esenciales para la desinfección efectiva de los utensilios utilizados en la manipulación de alimentos?
Estas preguntas buscan iniciar una reflexión sobre las prácticas actuales y la importancia del conocimiento adecuado en la implementación del programa de limpieza y desinfección.

Objetivos de la socialización

Comunicar la importancia y los beneficios de un Programa de Limpieza y Desinfección efectivo para garantizar la seguridad alimentaria.
Detallar los componentes y procedimientos del Programa de Limpieza y Desinfección que cada manipulador debe seguir.
Establecer las expectativas y responsabilidades de los manipuladores de alimentos en la implementación del programa.

Presentación del Programa de Limpieza y Desinfección

Definición y propósito del programa: Se explicó qué es el programa de limpieza y desinfección y su papel crucial en la prevención de la contaminación y la propagación de patógenos.
Detalles del programa:
Procedimientos específicos de limpieza: Instrucciones detalladas sobre cómo limpiar superficies, equipos y utensilios. Esto incluye el uso de detergentes adecuados, técnicas de fregado y enjuague, y la importancia de limpiar en orden de menor a mayor contaminación potencial.
Técnicas de desinfección: Uso correcto de desinfectantes químicos, como hipoclorito de sodio o alcohol al 70%, asegurando tiempos de contacto adecuados y precauciones de seguridad para evitar la contaminación cruzada.

Programación de limpieza y desinfección: Se presentaron los horarios y la frecuencia con la que se deben realizar las actividades de limpieza y desinfección, diferenciando entre limpieza diaria, semanal y mensual, según las áreas y el tipo de uso.
Puntos críticos de control: Se identificaron áreas y equipos críticos donde la limpieza y desinfección son esenciales, explicando las técnicas específicas para cada caso.
Monitoreo y verificación: Se describieron los métodos para monitorear la eficacia del programa y las técnicas de verificación para asegurar que los estándares de limpieza se mantienen.

Discusión y aclaración de dudas

Se abrió un espacio para discusiones, durante el cual los asistentes plantearon preguntas específicas:
Pregunta 1: ¿Cuánto tiempo debe dejarse actuar un desinfectante en las superficies antes de enjuagar?
Respuesta: Es crucial seguir las instrucciones del fabricante del desinfectante. Generalmente, los desinfectantes deben permanecer sobre la superficie durante al menos 5 minutos para asegurar su efectividad. Sin embargo, algunos productos diseñados para uso en la industria alimentaria pueden requerir tiempos diferentes.
Pregunta 2: ¿Qué hacer si se detecta un problema durante la verificación de la limpieza?
Respuesta: Si durante la verificación se detecta que una superficie no está adecuadamente limpia o desinfectada, es necesario volver a realizar el procedimiento de limpieza y desinfección

de inmediato. Además, es importante revisar y ajustar el programa de limpieza para evitar futuras fallas, asegurando que todos los manipuladores estén correctamente capacitados y sigan los procedimientos establecidos.

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
Realzar seguimiento a los procesos de limpieza y desinfección del servicio de alimentos	Nutricionista	Durante la ejecución del contrato

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 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 Transitorio Villa Kennedy**	Jose Luis A.

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

Elaboró: Jose Luis Acero Vargas


31/07/2024 13:31:27 Calle 41 sur 78 J-54
Kennedy - Bogotá


31/07/2024 13:23:08 calle 41 sur 78J-54 Kennedy

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-023	
Versión: 2	
Fecha: Memo I2024018663 - 12/07/2024	
Página: 1 de 1	

1. Tema: Plan de Saneamiento: Tecnicas de limpieza 2. Lugar o Localidad o Sede: CT villa Kennedy 3. Fecha y hora 31/07/2024 Hora 13:00 a 14:00

4. Nombre responsable Jose luis Feria 5. Dependencia responsable: Nutrición

6 Ítem	7. Nombres y Apellidos	8. Documento de Identidad		9. Entidad / Dependencia	10. Rol / Cargo	11. Planta / Contratista	12. Correo electrónico	13. Teléfono y Ext. / Celular	14. Firma
		8.1 Tipo	8.2 Número						
1	Cristina Ibagon	CC	52508.139	Fudesol	Cocina	Contratista	ibagoncristina@gmail.com	3214138879.	
2	Adriana Mora	PPT	1143590	Fudesol	Cocina	Contrat	Sarai-ochoa@hotmail.com		
3	Juliana Rojas	CC.	52379336	Fudesol	Cocina	Contratista	rojasjulianaa@gmail.com	3112166286	
4	Sandra Perez	CC	5272720	Fudesol	Cocina	Contratista		3143234390	
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

Tratamiento de datos personales "En cumplimiento de la Ley 1581 de 2012, me fue informado que la Secretaría Distrital de Integración Social – SDIS es la responsable del tratamiento de mis datos personales recolectados y podrá realizar operaciones sobre los mismos para las finalidades establecidas en su Política de tratamiento de datos personales, disponible en la página web de la entidad. Entiendo que tengo derecho a entregar o no datos sensibles, que son aquellos que afectan mi intimidad o cuyo uso indebido puede generar discriminación.
Por lo anterior, autorizo expresamente a la Secretaría Distrital de Integración Social para tratar los datos personales que se recolectarán mediante este registro. Entiendo que para revocar o modificar esta autorización, así como para consultar los datos allí almacenados, debo dirigirme a la SDIS a través de sus canales de atención a la ciudadanía."

Toda actividad realizada de pausa saludable debe ser reportada al Proceso Gestión del Talento Humano – Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

Powered by CamScanner

Pre test [X] Post test [ ]

Nombre del manipulador de alimentos:
Julian 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:
Sonia Paiva

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:
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 ☒

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 ☒

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 sucledad 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:
Julian 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